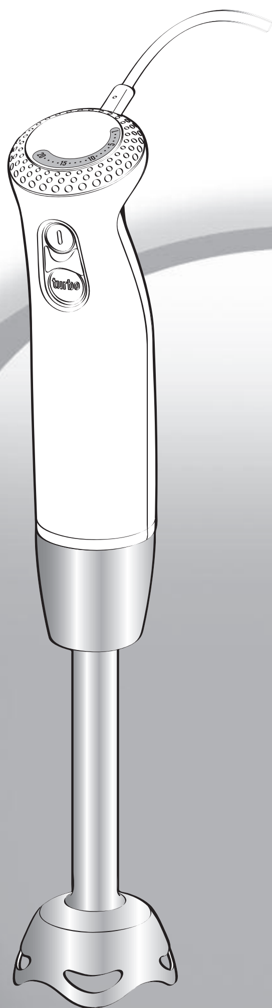


FR

EN

DE

ES

IT

FI

AR

FA

NL

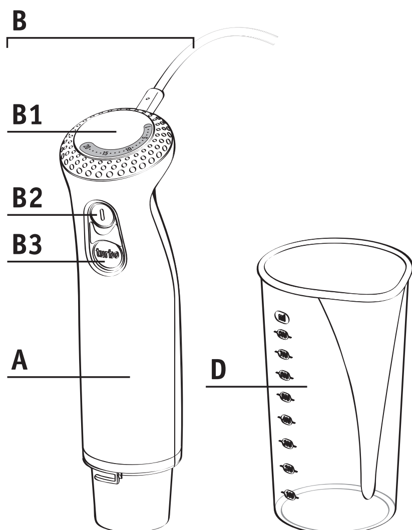
SV

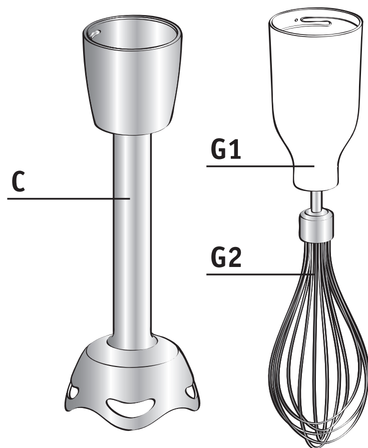
NO

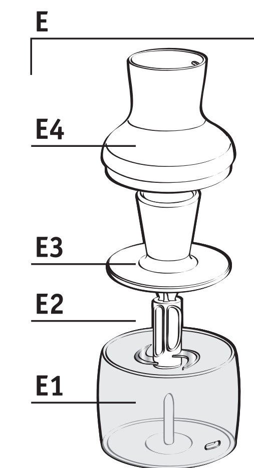
DA

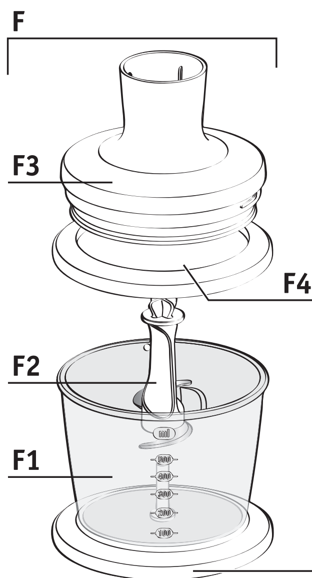
PT

EL

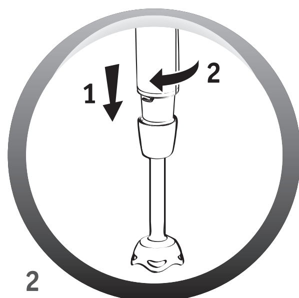

B
B1
B2
B3
turbo
A
D

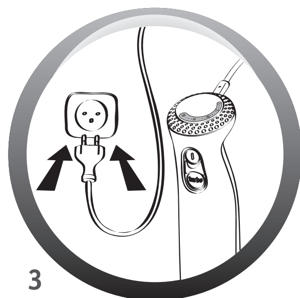

C
G1
G2

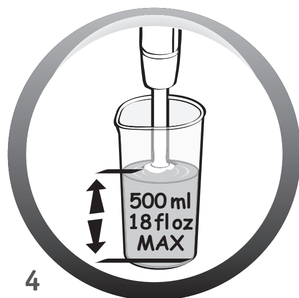

E
E4
E3
E2
E1

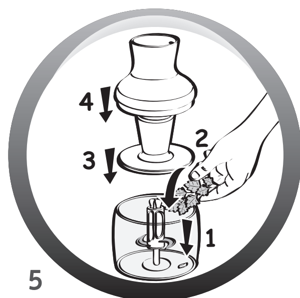

F
F3
F4
F2
ml
500
400
300
200
100
F1

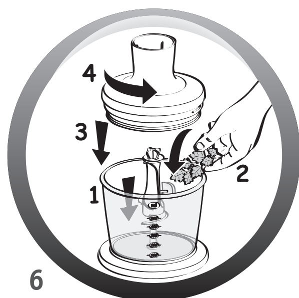

1

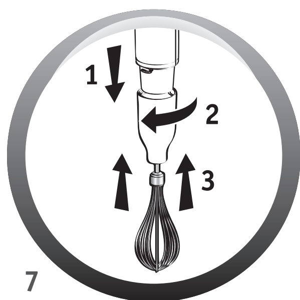

1
2
2


3


500 ml
18 fl oz
MAX
4


4
3
2
1
5


4
3
2
1
6


1
2
3
7

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments et à un usage domestique.

DESCRIPTION

FR

A Bloc Moteur

B Boutons de mise en marche
- B1 Sélecteur de vitesse
- B2 Mise en marche
- B3 Turbo

C Pied Mixeur

D Gobelet 800 ml

E Mini hachoir 150 ml (selon modèle)
- E1 Bol
- E2 Couteau
- E3 Contre couvercle
- E4 Couvercle

F Hachoir 500 ml (selon modèle)
- F1 Bol
- F2 Couteau
- F3 Réducteur
- F4 Base antidérapante/couvercle

G Fouet multibrins (selon modèle)
- G1 Réducteur
- G2 Fouet

CONSEILS DE SECURITE

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.**
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas,

adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux...). **Fig. 1**
- Des précautions doivent êtres prises lors de la manipulation des couteaux affûtés (E2, F2) des hachoirs et du couteau du pied mixeur (C), lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage. Ils sont extrêmement aiguisés.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur

sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Ne pas laisser les enfants utiliser le pied mixeur sans surveillance.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc. au dessus de l'appareil ou des accessoires en fonctionnement.
- **Si votre appareil “se bloque” pendant une de vos préparation, arrêter l’appareil, débranchez-le et vérifiez que l’accessoire utilisé n’est pas encombré. Dans ce cas, dégagez les aliments bloquant en faisant bien attention aux couteaux.**
- **Votre appareil est équipé d’une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d’une surchauffe, votre appareil se coupera. Laissez l’appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.**
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l’eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Il est important de vous assurez de l’hygiène de votre plan de travail.
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas remplir le gobelet au-delà de 500 ml (18 fl oz) pour éviter les éclaboussures.

- **Pied Mixeur : Fig. 2 à 4**
  - Vissez le bloc moteur (A) sur le pied mixeur (C), s'assurer que le bloc moteur est bien vissé jusqu'en butée, puis branchez l'appareil. **Fig. 2 et 3.**
  - Plongez le pied mixeur (C) à mi-hauteur du récipient **Fig. 4** et appuyez sur le bouton de mise en marche (B2), après avoir sélectionné la vitesse souhaitée à l'aide du sélecteur de vitesse (B1).
  - Votre appareil est équipé d'une commande Turbo qui vous permet en appuyant sur le bouton (B3) de disposer instantanément de toute la puissance.

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
  - Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Pour une plus grande efficacité, il est inutile de déplacer le pied mixeur dans la préparation. Laissez-le à mi-hauteur et au centre du récipient.
  - Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc....), nettoyez le pied régulièrement en cours de préparation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage du produit.
  - Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.
  - N'utilisez pas le mixeur pour des préparations à base d'aliments durs (sucre, chocolat, café, glaçons).
  - **Ne pas utiliser le pied mixeur (C) plus de 20 secondes en vitesse TURBO.**

- **Mini Hachoir 150 ml (Selon modèle) : Fig. E & 5**
  - Placez le couteau (E2) sur l'axe du bol (E1).
  - Placez les aliments dans le bol (E1) puis placez le contre couvercle (E3) puis, le couvercle (E4).
  - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (E4).
  - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B2).
  - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (E4) puis, le contre couvercle (E3).
  - Retirez le couteau (E2) en le manipulant par la partie plastique.
  - Après utilisation, retirez la nourriture.
  - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide ou plus de 10 secondes.**

- **Hachoir 500 ml (Selon modèle) : Fig. F & 6**
  - Placez le bol (F1) sur le la base antidérapante (F4).
  - Placez le couteau (F2) sur l'axe du bol (F1).
  - Placez les aliments dans le bol (F1) puis placez le couvercle (F3).
  - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (F3).
  - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B2).
  - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (F3).
  - Retirez le couteau (F2) en le manipulant par la partie plastique.
  - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide ou plus de 30 secondes.**

- **Fouet multibrins (Selon modèle) : Fig. G & 7**
  - Assemblez le fouet multibrins (G2) avec le réducteur (G1).
  - Placez le réducteur (G1) sur le bloc moteur (A).

- Vissez jusqu'à la butée.
- Après utilisation, dévissez le réducteur (G1) et retirez le fouet (G2).
- **Cet accessoire n'est pas prévu pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.**
- **Ne pas utiliser le fouet multibrins plus de 3 minutes.**

NETTOYAGE

• Toutes les pièces et accessoires de votre mixeur passent au lave-vaisselle **à l'exception du bloc moteur (A), des réducteurs (E4, F3, G1),** vous pouvez les nettoyer avec une éponge légèrement humide.
• Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes opérations de nettoyage.
• N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
• Ne plongez jamais le bloc moteur (A) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
• En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
• Manipulez le couteau ou les lames avec précaution; ils sont extrêmement aiguisés.

RECETTES

Mini hachoir 150 ml (Selon modèle) Fig. E :

• **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**
Ail, Fines herbes, Oignons.
70 g de bœuf découpé en cube de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 3 secondes. Vitesse Turbo.

Hachoir 500 ml (Selon modèle) Fig. F :

• **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**
Ail, Fines herbes, Oignons.
200 g de bœuf dénervé et découpé en cube de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 10 secondes. Vitesse Turbo.

Fouet Multibrins (Selon Modèle) Fig. G :

Blancs en neige.
4 blancs en 3 minutes. Vitesse 8-20.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

• Vérifiez :
Que votre appareil est bien connecté au secteur.
Que le cordon est en bon état.

Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'un usage excessif (quantité et/ou temps trop importants), votre appareil s'arrêtera. Débranchez l'appareil du secteur, laissez-le refroidir environ 20 minutes puis reprenez votre utilisation, en veillant à diminuer la quantité d'ingrédients et en respectant les temps d'utilisation indiqués.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?
Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

ACCESSOIRE(S)

- Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agrée (voir liste dans le livret service) les articles suivants :

Mini hachoir 150 ml :
Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 70 g de bœuf en 3 secondes.

Hachoir 500 ml :
Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 200 g de bœuf en 10 secondes.

Pied mayonnaise express :
Avec cet accessoire vous pourrez réaliser tout type de sauce froide rapidement (mayonnaise, tartare, aïoli, vinaigrette, sauces à base de yaourt...).

Pied Purée, pour réaliser vos purées de légumes.

Attention, afin de vous voir délivrer un accessoire, veuillez vous prémunir de la présente notice ou de communiquer le code type de votre appareil DDXXXXXX ou HBXXXXXX.



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Thank you for choosing an appliance from the range, exclusively designed for preparing food and domestic use.

DESCRIPTION

A Motor unit
B Speed start buttons
B1 Speed dial
B2 Start button
B3 TURBO speed
C Mixer foot
D 800 mL jug
E Mini chopper 150 mL (depending on model)
E1 Bowl
E2 Blades
E3 Inner cover
E4 Lid
F Chopper 500 mL (depending on model)
F1 Bowl
F2 Blades
F3 Cover
F4 Anti-slip base/lid
G Multi-wire whisk (depending on model)
G1 Reducer
G2 Whisk

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

- **Before using your appliance for the first time, carefully read these instructions for use: the manufacturer shall not accept liability in the event of any use that does not comply with the instructions.**
- Make sure that the power that your appliance uses matches that of your electrical supply system.

Any error in connection will negate the guarantee.

- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Always disconnect the appliance from the mains power supply when it is unattended and before assembling, dismantling or cleaning it.
- Always unplug the appliance when you have finished using it and when you are cleaning it.

- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In this case, contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- All maintenance other than cleaning and everyday upkeep by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not touch any moving parts (blades, etc.). **FIG 1**
- You must take great care when handling the sharp blades (E2, F2) the mincers and the mixing foot blade (C), when you are emptying the bowl and during cleaning. They are extremely sharp.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.
- Ensure that long hair is tied back and that any scarves or ties do not come into contact with the moving parts of your appliance.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- Do not leave the power cord close to or in contact with the hot parts of the appliance, near a source of heat or a sharp angle.
- Do not use the appliance if the power cord or plug have been damaged. To avoid all danger, have them replaced by an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- For your safety, only use spare parts and accessories that are approved for your appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction

concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to use the mixing foot without surveillance.
- Do not allow long hair, scarves, ties etc. to hang over the appliance or attachment when either is in use.
- **If your appliance "jams" during processing, switch it off and check that the accessory used is not overloaded with ingredients. Carefully remove the ingredients obstructing the blades.**
- **Your appliance is equipped with a device to protect against overheating. If your appliance overheats, it will switch itself off. Leave it to cool down for about 20 minutes then start using it again.**
- Switch off the appliance and unplug it from the electrical power supply before changing the accessories or handling the parts which move when in operation.

EN

USING THE APPLIANCE

- Before using your appliance for the first time, clean the accessories using warm water and washing-up liquid. Rinse and dry them carefully.
- Ensure that your work top is stable and dry.
- Place the ingredients in a container that is tall enough to avoid splashing.
- Do not fill the jug (D) to more than 500 ml (18 fl oz) to avoid splashing.

- **Mixer foot: FIG 2 - 4**
  - Screw the motor unit (A) onto the blender shaft (C) making sure that the motor unit is properly and securely attached, then plug in the appliance. **Fig. 2 and 3**.
  - Insert the shaft (C) in the beaker to mid-height **Fig. 4**, then press the Start Button (B2) after having selected the desired speed by using the Speed dial (B1).
  - Your device is equipped with a Turbo function that allows you to use it in full power mode by pressing the corresponding button (B3).

IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.

- Before mixing hot preparations, remove the container from the heat source. For best results, there is no need to move the blender shaft around in the preparation. Instead insert the shaft in the centre of the container with the blender head submerged halfway down in the food.
- For stringy ingredients (leeks, celery, etc.), clean the shaft regularly during the preparation, ensuring that you follow the safety instructions for dismantling and cleaning the appliance.
- When making fruit-based preparations, slice the fruit and remove the cores and any stones beforehand.
- Do not operate the appliance to prepare hard ingredients (sugar, chocolate, coffee, ice-cubes).
- **Do not operate the mixing foot (C) at TURBO speed for more than 20 seconds.**

• **Mini chopper 150 mL (depending on model): FIG E & 5**

- Fit the blades (E2) onto the drive pin of the bowl (E1).
- Place the ingredients in the bowl (E1) then fit the inner cover (E3) then the lid (E4).
- Fit the motor unit (A) onto the lid (E4).
- Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B2) and process food.
- Remove the motor unit (A) then the lid (E4) then the inner cover (E3).
- Remove the blades (E2), holding it by its plastic part.
- After use, remove the ingredients.
- **Do not operate this accessory when empty or for more than 10 seconds.**

• **Chopper 500 mL (depending on model): FIG F & 6**

- Place the bowl (F1) on the anti-slip base (F4).
- Fit the blades (F2) onto the drive pin of the bowl (F1).
- Place the ingredients in the bowl (F1) then fit the cover (F3).
- Fit the motor unit (A) onto the cover (F3).
- Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B2).
- Remove the motor unit (A) then the cover (F3).
- Remove the blades (F2) holding it by its plastic part.
- After use, remove the ingredients.
- **Do not operate this accessory when empty or for more than 30 seconds.**

• **Multi-wire whisk (depending on model): Fig G & 7**

- Fit the multi-wire whisk (G2) onto the reducer (G1).
- Fit the reducer (G1) onto the motor unit (A).
- Turn until it is locked in place.
- After use, unscrew the reducer (G1) and remove the whisk (G2).

- **This appliance is not designed to knead dough mixtures or heavy cake mixtures.**
- **Do not operate the multi-wire whisk for more than 3 minutes.**

CLEANING

EN

- All of the parts and accessories of your mixer can be cleaned in the dishwasher **except for the motor unit (A) and the reducers (E4, F3, G1),** they can only be cleaned with a damp cloth.
- Unplug the appliance from the electrical power supply before cleaning.
- Do not use abrasive scourers or objects containing metal parts.
- Do not immerse the motor unit (A) in water. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges, etc.) rub them with a cloth soaked in cooking oil and then clean them as usual. Some staining may occur over time but this will not affect the performance of the appliance.
- Handle the blades with care; they are extremely sharp.

RECIPES

Mini chopper 150 mL (depending on model) FIG E:

- **With this accessory, you can mince or chop:**

  Garlic, Fresh herbs, Onions.

  70 g of beef with the sinew removed cut into 1 cm square cubes in 3 seconds. TURBO speed.

Chopper 500 mL (depending on model) FIG F:

- **With this accessory, you can mince or chop:**

  Garlic, Fresh herbs, Onions.

  200 g of beef with the sinew removed cut into 1 cm square cubes in 10 seconds. TURBO speed.

Multi-wire whisk (depending on model) Fig. G:

Whisked egg whites.

4 egg whites in 3 minutes. Speed 8-20.

IF YOUR APPLIANCE WILL NOT WORK, WHAT SHOULD YOU DO?

- Check:

  That your appliance is plugged in correctly to the mains.

  That the power cord is in good condition.

Your appliance is equipped with an anti-overheating system. If the appliance is used in excess of its capacity (with too many ingredients or for too long a time) it will stop automatically. Unplug the appliance from the mains, let it cool for about 20 minutes and then continue using it making sure to decrease the amount of ingredients in the bowl and follow the use times indicated in the performance table.

Your appliance will still not work?

HELPLINE:
If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: See contact list attached.

ACCESSORIES

- You can purchase the following accessories from your dealer or an authorised service centre (see the list in the service booklet):

Mini chopper 150 ml:
With this accessory, you can mince 70 g beef in 3 seconds.

Chopper 500 ml:
With this accessory, you can mince 200 g beef in 10 seconds.

Express mayonnaise accessory :
This accessory will allow you to quickly whip up any type of cold sauce (mayonnaise, tartar, aïoli, salad dressings, yoghurt-based sauces...).

Potato Purée Foot, for making your vegetable purées.

Important, if you want to dispose of an attachment, please refer to this instruction leaflet first and contact an approved service centre (see list at the end) giving the product code for your appliance DDXXXXXX or HBXXXXXX.

Environment protection first !



ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben.
Bitte bedenken Sie, dass dieses Gerät ausschließlich der Zubereitung von Speisen dient und nur für den Hausgebrauch im Gebäudeinneren bestimmt ist.

BESCHREIBUNG

A Motorblock

B Einschalttasten
- B1 Geschwindigkeitswählschalter
- B2 Einschaltknopf
- B3 Turbo-Taste

C Mixfuß

D Mixkrug 800 ml

E Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell)
- E1 Schüssel
- E2 Messer
- E3 Gegendeckel
- E4 Deckel

F Zerkleinerer 500 ml (je nach Modell)
- F1 Schüssel
- F2 Messer
- F3 Deckel mit Getriebe
- F4 Rutschsicherer Boden/Deckel

G Quirl (je nach Modell)
- G1 Getriebe
- G2 Schneebesen

DE

SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch unter Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung übernimmt der Hersteller keine Haftung.**
- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.

Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.

- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Ziehen Sie nach der Benutzung, vor jedem Wechseln des Zubehörs und vor der Reinigung den Netzstecker.

- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem autorisierten Servicecenter vorgenommen werden.
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden (Messer…). **ABB. 1**
- Gehen Sie beim Leeren des Behälters oder Reinigen vorsichtig mit den scharfen Hack- (E2, F2) und Messerklingen des Pürierstabs (C) um. Sie sind extrem scharf.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe der sich drehenden oder scharfen Teile des Gerätes geraten oder mit ihnen in Berührung kommen; es muss von Hitzequellen und scharfen Kanten fern gehalten werden.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jedwede Gefahr auszuschließen, muss das Stromkabel in einem autorisierten Servicecenter ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Verwenden zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete Zubehör- und Ersatzteile.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt oder deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten verringert sind, verwendet werden, wenn sie bezüglich der si-

cheren Verwendung des Gerätes unterrichtet und betreut werden und die Risiken kennen. Reinigungsarbeiten dürfen von Kindern ab 8 Jahren nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Kinder den Mixerfuß nicht unbeaufsichtigt verwenden.
- Lassen Sie keine langen Haare, Schals, Krawatten, etc. über das in Betrieb befindliche Gerät oder Zubehör hängen.
- **Wenn Ihr Gerät während der Zubereitung der Speisen „blockiert", muss es ausgeschaltet und ausgesteckt werden, um zu überprüfen, ob das Zubehör nicht durch Lebensmittel blockiert ist. Entfernen Sie in diesem Fall die feststeckenden Lebensmittel und gehen Sie dabei vorsichtig mit den Messern um. Das Gerät darf nicht auf dem Mixfuß abgestellt werden. Verwenden Sie den Mixfuß nie in heißem Fett. (Spritz und Verbrennungsgefahr). Vorsicht beim Umgang mit heißen Speisen.**
- **Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose. Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.**
- **Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Lassen Sie es in diesem Fall 20 Minuten lang abkühlen und nehmen Sie es anschließend wieder in Betrieb.**

DE

INBETRIEBNAHME / GEBRAUCH

- Reinigen Sie die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme mit Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Die Arbeitsfläche muss stets hygienisch sauber sein.

- Geben Sie die Lebensmittel in ein Gefäß, das hoch genug ist, um Spritzer zu vermeiden.
- Der Mixkrug darf höchstens bis zu 500 ml (18 Oz) befüllt werden, um ein Herausspritzen des Inhalts zu vermeiden.

- **Mixfuß: ABB. 2 - 4**
  - Schrauben Sie den Motorblock (A) auf den Mixfuß (C). Achten Sie dabei darauf, dass der Motorblock richtig bis zum Anschlag aufgeschraubt ist. Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose. **Abb. 2 und 3.**
  - Positionieren Sie den Mixfuß (C) auf halber Höhe des Behälters **Abb. 4** und drücken Sie auf den Einschaltknopf (B2), nachdem Sie vorher die gewünschte Geschwindigkeitswählschalter (B1) eingestellt haben.
  - Ihr Gerät verfügt über eine Turbo-Taste. Bei Betätigen dieser Taste (B3) schaltet das Gerät sofort auf die oberste Leistungsstufe.

VORSICHT: - Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.
  - Beim Mixen von heißen Zubereitungen muss das Kochgefäß von der Hitzequelle genommen werden. Es ist nicht nötig, den Mixfuß bei der Zubereitung der Speisen hin- und her zu bewegen, da dies die Wirksamkeit des Geräts nicht erhöht. Belassen Sie ihn auf halber Höhe in der Mitte des Behälters.
  - Bei der Zubereitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, etc.) muss der Mixfuß regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei die Sicherheitsanweisungen bezüglich der Demontage und Reinigung des Geräts.
  - Zur Zubereitung von Früchten müssen diese vorher klein geschnitten und entkernt werden.
  - Verwenden Sie den Mixer nicht für Zubereitungen aus harten Lebensmitteln (Zucker, Schokolade, Kaffee, Eiswürfel).
- **Verwenden Sie den Mixerfuß (C) in der TURBO-Geschwindigkeit nicht länger als 20 Sekunden.**

- **Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell): ABB. E - 5**
  - **Setzen Sie das Messer (E2) auf die Achse der Schüssel (E1).**
  - Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (E1) und setzen Sie den Gegendeckel (E3) und den Deckel (E4) darauf.
  - Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (E4).
  - Schließen Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie die Einschalttaste (B2)
  - **Nach der Zubereitung:**
  - Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (E4) und den Gegendeckel (E3) ab.
  - Nehmen Sie das Messer (E2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
  - Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
  - **Nehmen Sie dieses Zubehörteil nicht leer oder länger als 10 Sekunden in Betrieb.**

- **Zerkleinerer 500 ml (je nach Modell): ABB. F - 6**
  - Stellen Sie die Schüssel (F1) auf den rutschsicheren Boden (F4).
  - **Setzen Sie das Messer (F2) auf die Achse der Schüssel (F1).**

- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (F1) und setzen Sie den Deckel (F3) darauf.
- Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (F3).
- Schließen Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie den Einschaltknopf (B2).
- Nach der Zubereitung:
- Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (F3) ab.
- Nehmen Sie das Messer (F2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
- Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
- **Nehmen Sie dieses Zubehörteil nicht leer oder länger als 30 Sekunden in Betrieb.**

- **Quirl (je nach Modell): Abb. G - 7**
  - Stecken Sie den Quirl (G2) auf das Getriebe (G1).
  - Bringen Sie das Getriebe (G1) auf dem Motorblock (A) an.
  - Drehen Sie ihn bis zum Einrasten.
  - Schrauben Sie das Getriebe (G1) nach dem Gebrauch ab und nehmen Sie den Quirl (G2) ab.
  - **Dieses Zubehör ist nicht zum Kneten eines schweren Teigs oder Mischen eines leichten Teigs geeignet.**
  - **Verwenden Sie den Quirl nicht länger als 3 Minuten.**

DE

REINIGUNG

- Alle Teile und Zubehörteile Ihres Mixers können in der Spülmaschine gereinigt werden, **mit Ausnahme des Motorblocks (A) und der Getriebeteile (E4, F3, G1),** die mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden.
- Das Gerät muss vor Reinigungsmaßnahmen aller Art vom Stromkreis getrennt werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände mit Metall.
- Tauchen Sie den Motorblock (A) niemals unter Wasser. Reiben Sie ihn mit einem trockenen oder ganz leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Wenn die Kunststoffteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden: Reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, da diese ausgesprochen scharf sind.

REZEPTE

Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell) Abb. E:

- **Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:**
  Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.
  70 g ausgelöstes und in 1cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 3 Sekunden klein hacken. Geschwindigkeit: Turbo

Zerkleinerer 500 ml (je nach Modell) Abb. F:

- **Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:**
  Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.

200g ausgelöstes und in 1cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 10 Sekunden klein hacken. Geschwindigkeit: Turbo

Quirl (je nach Modell) Abb. G:
Eischnee.
4 Eiweiß in 3 Minuten steif schlagen. Geschwindigkeit: 8-20

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

• Überprüfen Sie folgende Punkte:
Ihr Gerät ist ans Stromnetz angeschlossen.
Das Stromkabel befindet sich in gutem Zustand.
Ihr Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Bei einer übermäßigen Benutzung (zu große Menge und/oder zu lange Zeit) wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten lang abkühlen. Danach können Sie das Gerät wieder benutzen, Sie sollten aber die Zutatenmenge verringern und die angegebenen Benutzungszeiten einhalten.
Das Gerät funktioniert immer noch nicht?
Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).

ZUBEHÖR

• Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern (siehe Liste im Serviceheft) sind folgende Artikel erhältlich:

Mini-Zerkleinerer 150 ml:
Mit diesem Zubehör kann man 70 g Rindfleisch in 3 Sekunden klein hacken.

Zerkleinerer 500 ml:
Mit diesem Zubehör kann man 200 g Rindfleisch in 10 Sekunden klein hacken.

Express-Mixfuß für Mayonnaise:
Mit diesem Zubehör können Sie schnell jede Art kalter Soßen zubereiten (Mayonnaise, Tartar, Knoblauch-Mayonnaise, Vinaigrette, Soßen auf Joghurt-Basis usw.).

Pürierstab zur Herstellung von Gemüsepürees.

Achtung: Nehmen Sie beim Kauf eines Zubehörs diese Bedienungsanleitung mit oder nennen Sie die Typennummer Ihres Geräts DDXXXXXX oder HBXXXXXX.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Gracias por haber escogido un aparato de la gama exclusivamente para preparar alimentos y para un uso doméstico.

DESCRIPCIÓN

A Bloque motor

B Botones de puesta en marcha
- B1 Selector de velocidad
- B2 Puesta en marcha
- B3 Velocidad TURBO

C Pie de la batidora

D Vaso de 800 ml

E Minipicadora de 150 ml (en función del modelo)
- E1 Bol
- E2 Cuchilla
- E3 Contratapadera
- E4 Tapadera

F Picadora de 500 ml (en función del modelo)
- F1 Bol
- F2 Cuchilla
- F3 Reductor
- F4 Base antideslizante/tapa

G Batidor multihilos (en función del modelo)
- G1 Reductor
- G2 Batidor

ES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- **Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.**
- Asegúrese de que la tensión de alimentación del aparato se corresponde efectivamente con la de la instalación eléctrica.

Cualquier error en la conexión anulará la garantía.

- Su aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico en el interior de su hogar.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se deja sin supervisión o antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo.
- Desconecte el aparato una vez que termine de utilizarlo o cuando vaya a limpiarlo.

- No utilice el aparato si éste no funciona correctamente o si está dañado. En este caso, llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el mantenimiento deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado.
- No toque nunca las piezas en movimiento (cuchillas...). **FIG 1**
- Hay que tomar precauciones al manipular las cuchillas afiladas (E2, F2) de las picadoras y del pie mezclador (C), cuando se vacíe el recipiente y al efectuar la limpieza. Son muy cortantes.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o la toma en agua o en cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo vivo.
- En caso de que el cable de alimentación o la toma estén dañados no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelos a cambiar a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio adaptados a su aparato.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si

éstas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Evite que los niños utilicen el pie mezclador sin vigilancia.
- No permita que haya cabello largo, bufandas o corbatas que queden colgando por encima del aparato o del accesorio que esté en funcionamiento.
- **En caso de que el aparato "se bloquee" durante una de sus preparaciones, detenga el aparato, desconéctelo y asegúrese de que el accesorio utilizado no está obstruido. Retire los alimentos que lo bloquean y tenga mucho cuidado con las cuchillas.**
- **Su aparato está equipado con una seguridad contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento el aparato se cortará. Deje enfriar el aparato durante aprox. 20 minutos y después vuelva a utilizarlo normalmente.**
- Apague el aparato y desenchúfelo antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes móviles.

PUESTA EN SERVICIO / USO

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave los accesorios en agua jabonosa. Aclárelos y séquelos cuidadosamente.
- Es importante que se asegure que la superficie de trabajo está bien limpia.
- Ponga los alimentos en un recipiente lo suficientemente alto como para evitar salpicaduras.
- No llene el vaso por encima de los 500 ml (18 Oz) para evitar salpicaduras.

- **Pie de la batidora: FIG 2 - 4**
  - Enrosque el bloque motor (A) en el brazo de la batidora (C), asegúrese de que el

bloque motor esté bien esté bien enroscado hasta el tope y luego enchufe el aparato. **Fig. 2 y 3**.
- Introduzca el brazo de la batidora (C) a media altura en el recipiente **Fig. 4** y pulse el botón de puesta en marcha (B2), después de haber seleccionado la velocidad deseada con la ayuda del selector de velocidad (B1).
- El aparato está equipado con una función Turbo que pulsando la tecla (B3) le permite disponer al instante de toda la potencia.

ATENCIÓN: No ponga en marcha el aparato en vacío.
- Retire el recipiente de cocción de la fuente de calor para batir preparaciones calientes. Para una mayor eficacia, no desplace el pie de la batidora por la preparación. Déjelo a media altura y en el centro del recipiente.
- Para los alimentos fibrosos (puerros, apios, etc.), limpie el pie regularmente durante la preparación siguiendo las recomendaciones de seguridad para el desmontaje y la limpieza del producto.
- Para las preparaciones a base de fruta, corte y deshuese la fruta previamente.
- No utilice la batidora para preparaciones a base de alimentos duros (azúcar, chocolate, café, cubitos de hielo).

• **No utilice el pie mezclador (C) durante más de 20 segundos en velocidad TURBO.**

• **Minipicadora de 150 ml (en función del modelo): FIG E & 5**
- Coloque la cuchilla (E2) en el eje del bol (E1).
- Coloque los alimentos en el bol (E1) y a continuación instale la contratapadera (E3) y la tapadera (E4).
- Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (E4).
- Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B2).
- Retire el bloque motor (A), luego la tapadera (E4) y luego la contratapadera (E3).
- Retire la cuchilla (E2) manipulándola por la parte plástica.
- Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
- **No ponga a funcionar este accesorio en vacío o durante más de 10 segundos.**

• **Picadora de 500 ml (en función del modelo): FIG F & 6**
- Coloque el bol (F1) sobre la base antideslizante (F4).
- Coloque la cuchilla (F2) en el eje del bol (F1).
- Coloque los alimentos en el bol (F1) y a continuación instale la tapadera (F3).
- Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (F3).
- Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B2).
- Retire el bloque motor (A) y luego la tapadera (F3).
- Retire la cuchilla (F2) manipulándola por la parte plástica.
- Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
- **No ponga a funcionar este accesorio en vacío o durante más de 30 segundos.**

- **Batidor multihilos (en función del modelo): Fig G & 7**
  - Monte el batidor multihilos (G2) con el reductor (G1).
  - Coloque el reductor (G1) sobre el bloque motor (A).
  - Atornille hasta el tope.
  - Después de utilizarlo, desatornille el reductor (G1) y retire el batidor (G2).
  - **Este accesorio no está diseñado para amasar mezclas pesadas o mezclar pastas ligeras.**
  - **No utilice el batidor de varillas durante más de 3 minutos.**

LIMPIEZA

ES

- Todas las piezas y accesorios de sus batidores pueden lavarse en el lavavajillas excepto el bloque motor (A) y los reductores (E4, F3, G1) que puede limpiar con una esponja ligeramente humedecida.
- Desenchufe el aparato antes de proceder a cualquier operación de limpieza.
- Atención al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.
- No utilice esponjas abrasivas u objetos que contengan partes metálicas.
- No sumerja nunca el bloque motor (A) en el agua. Límpielo con un paño seco o ligeramente humedecido.
- En caso de coloración de los accesorios por los alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielos normalmente.

RECETAS

Minipicadora de 150 ml (en función del modelo) FIG E:

- **Con este accesorio podrá picar:**

  Ajo, finas hierbas, cebolla.
  70 g de carne de ternera sin nervio y cortada en trozos de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 3 segundos. Velocidad TURBO.

Picadora de 500 ml (en función del modelo) FIG F:

- **Con este accesorio podrá picar:**

  Ajo, finas hierbas, cebolla.
  200 g de carne de ternera sin nervio y cortada en trozos de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 10 segundos. Velocidad TURBO.

Batidora de varilla (en función del modelo) Fig G:

Claras a punto de nieve.
4 claras en 3 minutos. Velocidad 8-20.

¿QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

- Asegúrese de:
  Que el aparato está bien conectado a la corriente.
  Que el cable está en buen estado.
  El aparato está equipado con un sistema de seguridad contra el sobrecalentamiento. En caso de un uso excesivo (demasiada cantidad y/o tiempo), el aparato se detendrá. Desconecte el aparato, déjelo enfriar durante 20 minutos y vuelva a utilizarlo, intentando disminuir la cantidad de ingredientes y respetando los tiempos de uso indicados.
  ¿Su aparato sigue sin funcionar?
  Llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

ACCESORIO(S)

- Puede adquirir en su distribuidor o en un centro autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio) los siguientes artículos:

Minipicadora de 150 ml:
Con este accesorio podrá picar 70 g de ternera en 3 segundos.

Picadora de 500 ml:
Con este accesorio podrá picar 200 g de ternera en 10 segundos.

Brazo para mayonesa express:
Mediante este accesorio, resulta posible obtener cualquier clase de salsa fría muy rápidamente (mayonesa, salsa tártara, ali-oli, vinagreta, salsas a base de yogur, etc.).

Pie para Puré, para hacer sus propios purés de verduras.

Atención: si desea desechar un accesorio, consulte antes este manual o comunique el código del tipo del aparato DDXXXXXX o HBXXXXXX.

¡Participemos en la protección del medio ambiente!



ⓘ El aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.
➲ Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

Complimenti per avere scelto un apparecchio della gamma esclusivamente per la preparazione di alimenti e destinata ad un uso domestico.

DESCRIZIONE

A Blocco motore

B Pulsanti di avvio
- B1 Selettore di velocità
- B2 Avviamento
- B3 Turbo

C Frullatore a immersione

D Bicchiere da 800 ml

E Mini tritatutto 150 ml (secondo il modello)
- E1 Ciotola
- E2 Lama
- E3 Controcoperchio
- E4 Coperchio

F Tritatutto 500 ml (secondo il modello)
- F1 Ciotola
- F2 Lama
- F3 Riduttore
- F4 Base antiscivolo/coperchio

G Fruste multifilo (secondo il modello)
- G1 Riduttore
- G2 Frusta

IT

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- **Al primo utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso : un utilizzo non conforme alle istruzioni libera il produttore da qualsiasi responsabilità.**
- Verificare che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello dell'impianto elettrico utilizzato.

Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.

- Questo apparecchio è esclusivamente destinato ad un uso domestico e all'interno dell'abitazione.
- Assicurarsi di scollegare l’apparecchio dalla presa di corrente quando lo si lascia incustodito nonché prima di operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica al termine di ogni utilizzo e durante la pulizia.

- Non utilizzare l'apparecchio qualora non funzioni correttamente o sia stato danneggiato. In questo caso, rivolgersi presso un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).
- Qualsiasi intervento diverso dalla pulizia e dalla manutenzione abituale a cura del cliente deve essere effettuato da un Centro Assistenza autorizzato.
- Non toccare mai le parti in movimento (lame, ...). **FIG. 1**
- Particolari precauzioni devono essere adottate nel maneggiare le lame (E2, F2) dei dispositivi tritatutto nonché la lama del piede miscelatore durante le operazioni di svuotatura della ciotola e di pulizia, in quanto sono estremamente affilate.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell’acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare il cavo di alimentazione alla portata dei bambini.
- Tenere sempre il cavo di alimentazione lontano dai componenti caldi dell'apparecchio, da fonti di calore o da spigoli aguzzi.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzare l'apparecchio. Al fine di evitare rischi, chiederne obbligatoriamente la sostituzione presso un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).
- Per la vostra sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori e componenti adatti al modello dell'apparecchio acquistato.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, senso-

riali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non permettere che i bambini utilizzino il mixer senza sorveglianza.
- Assicuratevi che capelli lunghi, sciarpe, cravatte ecc. non si impiglino nell'apparecchio o negli accessori in movimento.
- **Se l'apparecchio "si blocca" durante l'uso, spegnerlo, scollegarlo dalla presa di corrente e verificare che l'accessorio utilizzato non sia ostruito. Rimuovere gli alimenti che lo intasano facendo molta attenzione alle lame.**
- **L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza anti-surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si arresterà. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 20 minuti, quindi riprendere il normale utilizzo.**
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente elettrica prima di cambiare gli accessori o di toccare le parti che sono mobili durante il funzionamento.

IT

AVVIO / UTILIZZO

- Al primo utilizzo, pulire gli accessori con acqua saponata. Sciacquare e asciugare con cura.
- Assicurarsi che il piano di lavoro utilizzato sia ben pulito.
- Versare gli alimenti in un recipiente sufficientemente alto, in modo da evitare schizzi.
- Non riempire il bicchiere oltre 500 ml (18 Oz) per evitare schizzi.

- **Frullatore a immersione : FIG. 2 a 4**
  - Fissare il blocco motore (A) sul piede frullatore (C) e assicurarsi che il blocco motore sia fissato completamente, poi collegare l'apparecchio. **Fig. 2 e 3.**
  - Immergere il piede frullatore (C) a mezza altezza nel recipiente in **Fig. 4**, poi premere il pulsante di avviamento (B2) dopo aver selezionato la velocità desiderata tramite il selettore di velocità (B1).
  - L'apparecchio è dotato di una funzione Turbo, che consente di utilizzare tutta la potenza dell'apparecchio premendo sul pulsante (B3).

ATTENZIONE : Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.

  - Rimuovere il recipiente di cottura dalla fonte di calore per frullare preparati caldi. Anche spostando il frullatore a immersione durante la preparazione non si otterranno risultati migliori. Lasciarlo invece a metà altezza e al centro del recipiente.
  - Per gli alimenti filamentosi (pere, sedano, ecc...), pulire regolarmente il frullatore a immersione durante la preparazione seguendo accuratamente le indicazioni di sicurezza di smontaggio e pulizia del prodotto.
  - Per preparati a base di frutta, tagliare e denocciolare i frutti prima di iniziare la preparazione.
  - Non utilizzare il frullatore per preparazioni a base di alimenti duri (zucchero, cioccolato, caffé, cubetti di ghiaccio).
  - **Non utilizzare il mixer (C) per più di 20 secondi a velocità TURBO.**

- **Mini Tritatutto 150 ml (secondo il modello): FIG. E & 5**
  - Posizionare la lama (E2) sull'asse della ciotola (E1).
  - Versare gli alimenti nella ciotola (E1), posizionare il controcoperchio (E3) e quindi il coperchio (E4).
  - Inserire il blocco motore (A) sul coperchio (E4).
  - Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B2).
  - Rimuovere il blocco motore (A), il coperchio (E4) e quindi il controcoperchio (E3).
  - Rimuovere la lama (E2) avendo cura di maneggiarla dalla parte in plastica.
  - Dopo l'utilizzo, mettere da parte gli alimenti.
  - **Non far funzionare questo accessorio a vuoto o per più di 10 secondi di seguito.**

- **Tritatutto 500 ml (secondo il modello): FIG. F & 6**
  - Collocare il recipiente (F1) sulla base antiscivolo (F4).
  - Posizionare la lama (F2) sull'asse della ciotola (F1).
  - Versare gli alimenti nella ciotola (F1), quindi posizionare il coperchio (F3).
  - Inserire il blocco motore (A) sul coperchio (F3).
  - Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B2).
  - Rimuovere il blocco motore (A), quindi il coperchio (F3).

- Rimuovere la lama (F2) avendo cura di maneggiarla dalla parte in plastica.
- Dopo l'utilizzo, mettere da parte gli alimenti.
- **Non far funzionare questo accessorio a vuoto o per più di 30 secondi di seguito.**

- **Fruste multifilo (secondo il modello) : FIG. G & 7**
  - Assemblare le fruste multifilo (G2) con il riduttore (G1).
  - Posizionare il riduttore (G1) sul blocco motore (A).
  - Avvitare fino all'arresto completo.
  - Dopo l'utilizzo, svitare il riduttore (G1) e rimuovere le fruste (G2).
  - **Questo apparecchio non è progettato per impastare composti densi né per mescolare impasti leggeri.**
  - **Non utilizzare la frusta per più di 3 minuti.**

PULIZIA

- Tutti i componenti e gli accessori dei frullatori possono essere lavati in lavastoviglie **ad eccezione del blocco motore (A) e dei riduttori (E4, F3, G1),** che si potranno pulire con una spugna leggermente inumidita.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di qualsiasi operazione di pulizia.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame, sono estremamente affilate.
- Non utilizzare spugne abrasive né oggetti contenenti parti metalliche.
- Non immergere mai il blocco motore (A) nell'acqua. Pulirlo con un panno asciutto o appena inumidito.
- Nel caso in cui gli accessori prendano il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto (carote, arance...), sfregarli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedere con la normale pulizia.

RICETTE

Mini Tritatutto 150 ml (secondo il modello) FIG. E:

- **Con questo accessorio è possibile tritare :**

  Aglio, erbe aromatiche, cipolle.

  70 g di carne di manzo senza nervi e tagliata a dadini da 1cm x 1cm x 1cm in 3 secondi. Velocità TURBO.

Tritatutto 500 ml (secondo il modello) FIG. F:

- **Con questo accessorio è possibile tritare :**

  Aglio, erbe aromatiche, cipolle.

  200 g di carne di manzo senza nervi e tagliata a dadini da 1cm x 1cm x 1cm in 10 secondi. Velocità TURBO.

Frusta Multifilo (secondo il modello) Fig. G:
Albumi montati a neve.
4 albumi in 3 minuti. Velocità 8-20.

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

- Verificare :
  Che l'apparecchio sia correttamente collegato alla presa di corrente.
  Che il cavo sia in buono stato.
  L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. In caso di utilizzo oltre il massimo consentito (quantità e/o durata eccessivi), l'apparecchio si arresterà. Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti poi riprendere l'utilizzo diminuendo la quantità di ingredienti e rispettando i tempi massimi indicati.
  L'apparecchio continua a non funzionare ?
  Rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).

ACCESSORI

- È possibile procurarsi i seguenti articoli presso il proprio rivenditore o un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni):

Mini tritatutto 150 ml :
Con questo accessorio sarà possibile tritare 70 g di manzo in 3 secondi.
Tritatutto 500 ml :
Con questo accessorio sarà possibile tritare 200 g di manzo in 10 secondi.
Piede salse fredde
Con questo accessorio è possibile realizzare rapidamente ogni tipo di salsa fredda (maionese, tartara, salsa aïoli, vinaigrette, salse a base di yogurt...).

Il Piede Passaverdura, ideale per realizzare le vostre passate di verdura.

Attenzione, per la consegna di un accessorio, munitevi della presente notifica o fornite il codice prodotto del vostro apparecchio DDXXXXXX o HBXXXXXX.

Partecipiamo alla protezione dell’ambiente !



ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Me kiitämme sinua siitä, että olet valinnut laitteen valikoimastamme. Laite on tarkoitettu kotona tapahtuvaan ruoan valmistukseen.

KUVAUS

A Moottorirunko

B Käynnistyspainikkeet
- B1 Nopeudenvalitsin
- B2 Virtakatkaisin
- B3 Turbonopeutta

C Sauvasekoitin

D Kannu 800 mL

E Minisilppuri 150 mL (mallista riippuen)
- E1 Kulho
- E2 Terä
- E3 Vastakansi
- E4 Kansi

F Silppuri 500 mL (mallista riippuen)
- F1 Kulho
- F2 Terä
- F3 Liitinosa
- F4 Liukumaton alusta/kansi

G Vispilä (mallista riippuen)
- G1 Liitinosa
- G2 Vispilä

FI

TURVAOHJEITA

- **Lue käyttöohje tarkasti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa: Käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.**
- Varmista, että laitteen syöttöjännite vastaa sähköverkon jännitettä.

Virheellinen liitos kumoaa takuun.

- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa.
- Kytke laite aina verkkovirrasta, jos et voi valvoa sitä käytön aikana tai ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Irrota laite sähköverkosta heti, kun lopetat sen käyttämisen ja kun puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, joka ei toimi kunnolla tai joka on vahingoittunut. Tässä tapauksessa on käännyttävä

valtuutetun huoltokeskuksen puoleen (katso listaa huoltokirjasessa).

- Kaikki muut toimenpiteet kuin asiakkaan tekemä tavallinen puhdistus ja hoito tulee antaa valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi.
- Älä koskaan koske liikkuviin osiin (terät...). **KUVA 1**
- Ole erittäin varovainen käsitellessäsi teräviä teriä (E2, F2) lihamyllyjä tai tehosekoittimen terää (C) kulhon tyhjennyksen tai puhdistuksen aikana. Ne ovat erittäin teräviä.
- Älä laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna sähköjohdon roikkua lasten ulottuvilla.
- Sähköjohto ei koskaan saa olla kosketuksissa laitteen kuumien osien kanssa tai niiden lähellä, lämmönlähteen lähellä tai terävällä kulmalla.
- Jos sähköjohto tai pistoke on vahingoittunut, älä käytä laitetta. Vaarojen välttämiseksi se on vaihdatettava valtuutetussa huoltokeskuksessa (katso listaa huoltokirjasessa).
- Oman turvallisuutesi vuoksi sinun ei tule käyttää muita kuin laitteeseen sopivia lisälaitteita tai varaosia.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan luettuina lapset), joiden fyysiset, aistimelliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet eikä myöskään sellaisten henkilöiden käytettäväksi, joilla ei ole tietoa tai tuntemusta käyttää laitetta, elleivät he ole heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai he saavat ohjeita laitteen käytöstä.

- Lapsi on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella.
- Älä anna lasten käyttää tehosekoitinta ilman valvontaa.
- Älä anna pitkien hiusten, huivien, solmioiden jne. roikkua käynnissä olevan laitteen tai tarvikkeen yläpuolella.
- **Jos laite "menee jumiin" valmistuksen aikana, se on pysäytettävä, irrotettava se sähköverkosta ja tarkastettava, että lisälaite ei ole liian täynnä. Tässä tapauksessa kiinni jääneet elintarvikkeet on poistettava teriä varoen.**
- **Laite on varustettu ylikuumenemisen estoturvalla: Jos laite ylikuumenee, sen toiminta katkeaa. Anna laitteen jäähtyä tässä tapauksessa 20 minuuttia, jatka sitten käyttöä.**
- Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta ennen lisälaitteiden vaihtamista ja sellaisiin osiin koskemista, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.

FI

KÄYTTÖÖNOTTO / KÄYTTÖ

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa lisälaitteet on pestävä saippuavedessä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- On tärkeää pitää huolta työtason hygieniasta.
- Laita elintarvikkeet riittävän korkeaan astiaan roiskeiden välttämiseksi.
- Älä täytä kulhoa yli 500 mL (18 nesteunssia) jotta vältät roiskeet.

- **Sauvasekoitin: KUVA 2 - 4**
  - Kierrä moottoriyksikkö (A) sauvasekoittimeen (C), varmista että moottoriyksikkö on kunnolla kiinni ja kytke laite sitten päälle. **Kuvat 2 ja 3**.
  - Työnnä sauvasekoitin (C) astian puoleenväliin **Kuva 4** ja paina virtakatkaisinta (B2) valittuasi ensin haluamasi nopeuden nopeudenvalitsimella (B1).
  - Laitteesi on varustettu Turbo-komennolla. Painamalla painiketta (B3) laite saavuttaa hetkessä täyden käyttötehon.

HUOMIO : Älä käytä laitetta tyhjänä.

- Ota keittoastia pois lämmönlähteeltä kuumien valmisteiden sekoittamiseksi. Jos haluat enemmän tehoa, sekoitusjalkaa ei tarvitse liikuttaa valmisteessa. Anna sen olla keskikorkealla astian keskellä.
- Valmistettaessa säikeisiä ruokia (purjoja selleriä, jne.....) jalka on puhdistettava säännöllisesti valmistuksen aikana turvaohjeita noudattaen tuotteen irrottamisen ja puhdistuksen aikana.
- Hedelmäpohjaisia ruokia valmistettaessa hedelmät on ensin leikattava palasiksi ja niistä on poistettava kivet.
- Älä käytä sekoitinta valmisteille, joissa on kovia elintarvikkeita (sokeria, suklaata, kahvia, jääpalaa).
- **Älä käytä tehosekoitinta (C) 20 sekuntia pidempään yhtäjaksoisesti TURBO-nopeudella.**

• **Minisilppuri 150 mL (Mallista riippuen): KUVA E & 5**

- Aseta terä (E2) kulhon (E1) akselille.
- Aseta ruoka-aineet kulhoon (E1) ja aseta vastakansi (E3) ja sitten kansi (E4).
- Aseta moottorirunko (A) kannelle (E4).
- Kytke moottorirunko (A) sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B2).
- Ota moottorirunko (A) pois sitten kansi (E4) ja vastakansi (E3).
- Irrota terä (E2), käsittele sitä pitäen kiinni muoviosasta.
- Käytön jälkeen virransyöttö on katkaistava.
- **Älä käytä tätä lisälaitetta tyhjänä tai yli 10 sekuntia.**

• **Silppuri 500 mL (Mallista riippuen): KUVA F & 6**

- Aseta kulho (F1) liukumattoman alustan (F4) päälle.
- Aseta terä (F2) kulhon (F1) akselille.
- Laita elintarvikkeet kulhoon (F1) ja aseta sitten kansi (F3).
- Aseta moottorirunko (A) kannelle (F3).
- Liitä moottorirunko (A) sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B2).
- Irrota moottorirunko (A) ja sitten kansi (F3).
- Irrota terä (F2), käsittele sitä pitäen kiinni muoviosasta.
- Käytön jälkeen virransyöttö on katkaistava.
- **Älä käytä tätä lisälaitetta tyhjänä tai yli 30 sekuntia.**

• **Vispilä (Mallista riippuen): Kuva G & 7**

- Liitä vispilä (G2) ja supistin (G1).
- Aseta supistin (G1) moottorirungolle (A).
- Kierrä pysäyttäjään saakka.
- Kierrä käytön jälkeen supistin (G1) irti ja ota vispilä (G2) pois.
- **Tätä tarviketta ei ole tarkoitettu raskaiden taikinoiden vaivaamiseen tai kevyiden taikinoiden sekoittamiseen.**

- **Älä käytä pallovispilää 3 minuuttia pidempään yhtäjaksoisesti.**

PUHDISTUS

- Kaikki sekoittimen osat ja lisälaitteet voi pestä astianpesukoneessa **lukuun ottamatta moottorirunkoa (A) ja supistimia (E4, F3, G1)**, voitpuhdistaa ne kevyesti kostutetulla sienellä.
- Irrota laite sähköverkosta aina ennen puhdistusoperaatioita.
- Älä käytä hankaavia sieniä tai metallipalasia sisältäviä esineitä.
- Älä koskaan upota moottorirunkoa (A) veteen. Pyyhi se kuivalla kevyesti kostutetulla kankaalla.
- Jos elintarvikkeet värjäävät lisälaitteet (porkkanat, appelsiinit...), hankaa niitä ruokaöljyyn kastetulla kankaalla ja tee sitten tavallinen puhdistus.
- Käsittele teriä varovasti; ne ovat erittäin teräviä.

RESEPTEJÄ

FI

Minisilppuri 150 mL (Mallista riippuen) KUVA E :

- **Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:**

  Valkosipulia, yrttejä, sipuleita.
  70 g naudanlihaa 1cm*1cm*1cm kokoisiksi kuutioiksi 3 sekunnissa. Turbonopeutta.

Silppuri 500 mL (Mallista riippuen) KUVA F :

- **Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:**

  Valkosipulia, yrttejä, sipuleita.
  200 g naudanlihaa 1cm*1cm*1cm kokoisiksi kuutioiksi 10 sekunnissa. Turbonopeutta.

Pallovispilä (mallista riippuen) kuva G:

Valkuaisvaahto.
4 valkuaista 3 minuutissa. Nopeus 8-20.

JOS LAITE EI TOIMI?

- Tarkista:

  Että laite on kunnolla kiinni sähköverkossa.
  Että sähköjohto on hyvässä kunnossa.
  Laitteesi on varustettu ylikuumenemista vastaan suojaavalla järjestelmällä. Mikäli laitetta käytetään liikaa (liian pitkään/liian suurilla annosmäärillä), laite sammuu. Kytke laite irti sähköverkosta, anna sen jäähtyä noin 20 minuutin ajan

ja jatka sitten käyttöä vähentämällä ainesten määrää ja noudattamalla annettuja käyttöaikoja.

Laitteesi ei toimi vieläkään?
Käänny valtuutetun huoltokeskuksen puoleen (katso listaa tässä huoltovihkosessa).

LISÄLAITE(LAITTEET)

• Voit hankkia jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta huoltokeskuksessa (katso listaa tässä huoltovihkosessa) seuraavat artikkelit:

Minisilppuri 150 mL:
Tämän lisälaitteen avulla, voit jauhaa 70 g naudanlihaa 3 sekunnissa.

Silppuri 500 mL:
Tämän lisälaitteen avulla, voit jauhaa 200 g naudanlihaa10 sekunnissa.

Majoneesi-lisälaite:
Tällä lisätarvikkeella voit valmistaa nopeasti kaikenlaiset kylmät kastikkeet (majoneesi, tartar, aioli, viinietikkakastike, jogurttipohjaiset kastikkeet...).

Muusiterä vihannesmuusien valmistamiseen.

Huomio! Saadaksesi tämän lisätarvikkeen, ota mukaasi tämä käyttöohje tai anna meille laitteesi DDXXXXXX tai HBXXXXXX tyyppikoodi.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

جهازك ما زال معطلاً ؟

أعرضه على مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

الملحقات

- يمكنك شراء الملحقات التالية من الوكالة أو من مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

المفرمة الصغيرة ١٥٠ مللتر :
باستعمال هذا الملحق يمكنك فرم ٧٠ جرام من اللحم البقري خلال ٥ ثوان

مفرمة سعة ٥٠٠ مللتر :
باستعمال هذا الملحق يمكنك فرم ٢٠٠ جرام من اللحم البقري خلال ١٠ ثوان.

عمود تحريك المايونيز السريع :
يُتيح لك هذا المُلحق خلط أي نوع من أنواع الصلصات الباردة (مايونيز، تارتار، ايولي، سلطة الطعام، الصلصات التي يدخل اللبن الزبادي بمكوناتها ...).

ساق بورييه البطاطس، لتحضير بورييه الخضار.

AR

هام : إذا اردت التخلص من أحد الملحقات، يُرجى الرجوع مُسبقاً لهذه النشرة أو إعطاء رمز المنتج DDXXXXX أو HBXXXXXX.

حماية البيئة أولاً !



ⓘ يحتوي هذا المُنتج على مواد قيّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها .

أودعها في مراكز تجميع المهملات المُختصة.

– في حال تلوّن الملحقات بسبب بعض الأغذية (الجزر، البرتقال)، افركها بقطعة قماش مرطبة بزيت الطهي ، ثم نظفها كالمعتاد.

وصفات

المفرمة ١٥٠ مللتر (حسب الموديل) الشكل E :

- **باستعمال هذا الملحق، يمكنك فرم :**

الثوم، الأعشاب الطرية، البصل.
٧٠ جرام من اللحم البقري المنزوع العروق والمقطع الى مكعبات ١ سنتم × ١ سنتم × ١ سنتم، في ٣ ثوان. السرعة TURBO

مفرمة سعة ٥٠٠ مللتر (حسب الموديل) الشكل F :

- **باستعمال هذا الملحق يمكنك فرم :**

الثوم ، الأعشاب الطرية، البصل.
٢٠٠ جرام من اللحم البقري المنزوع العروق والمقطع الى مكعبات ١ سنتم × ١ سنتم × ١ سنتم، في ٣ ثوان. السرعة TURBO

خفاقة ذات اسلاك (حسب الموديل) الشكل G :

خفق بياض البيض
٤ بياض بيض في ٣ ثوان. السرعة ٨ – ٢٠

ماذا يجب أن تفعل إذا لم يعد الجهاز يعمل

- تأكد :

أن الجهاز موصول بالتيار بشكل صحيح.
أن السلك الكهربائي في حالة جيدة.
جُهّز هذا المنتج بنظام ضد التسخين المُفرط . فإذا تم استعمال المنتج بأكثر من طاقته (كثرة من المكونات أو لفترة زمنية أطول) فسوف يتوقف أوتوماتيكياً. افصل المنتج عن التيار الكهربائي، اتركه لفترة ٢٠ دقيقة لكي يبرد، ثم تابع الإستعمال مع الحرص على أن تُقلل من كمية المكونات في الوعاء، وأن تتقيّد بوقت الإستعمال المُشار اليه في جدول فعاليات المنتج.

- انزع القطاعة (E2)، مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي .
- استخرج الطعام بعد الإنتهاء من استعمال الجهاز.
- **لا تشغل هذا الملحق عندما يكون فارغاً أو لأكثر من ١٠ ثوان.**

- **المفرمة الصغيرة ٥٠٠ مللتر (حسب الموديل): الشكل F و ٦**
- ضع الوعاء (F1) على القاعدة المُضادة للإنزلاق (F4).
- ركب القطاعة (F2) على محور الوعاء (F1).
- أفرغ مكونات الطعام في الوعاء (F1)، ثم ركب الغطاء (F3) .
- ثبت وحدة المحرك (A) على الغطاء (E3).
- أوصل وحدة المحرك (A) بالتيار واضغط على مفتاح التشغيل (B2).
- انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (F3).
- انزع القطاعة (F2)، مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي .
- استخرج الطعام بعد الإنتهاء من استعمال الجهاز.
- **لا تشغل هذا الملحق عندما يكون فارغاً أو لأكثر من ٣٠ ثوان.**

AR

- **الخفاقة ذات الأسلاك (حسب الموديل) : الشكل G و ٧**
- ادخل الخفاقة ذات الأسلاك (G2) في المخفف (G1)
- ركب المخفف (G1) على وحدة المحرك (A) .
- ادر الى ان تصل الى وضعية الإقفال.
- بعد الإنتهاء من استعمال الملحقات، فك المخفف (G1)، وانزع الخفاقة (G2).
- **لم يُصمم هذا المنتج لعجن العجائن الثقيلة ولا لمزج الخفيفة منها .**
- **لا تستعمل الخفاقة متعددة الأسلاك لأكثر من ٣ دقائق متواصلة.**

التنظيف

- جميع الأجزاء والملحقات في الخلاط قابلة للتنظيف في جلاية الصحون، ما عدا وحدة المحرك (A) والمخففات (G1، F3, E4)، يمكن تنظيف هذه القطع بواسطة اسفنجة رطبة.
- يُرجى التعامل بحذر مع الأنصال لأنها حادة جداً .
- افصل الجهاز عن التيار قبل أي عملية تنظيف.
- لا تستعمل الإسفنجات المعدنية أو ادوات التنظيف التي تحتوي على أجزاء معدنية.
- لا تغمر وحدة المحرك (A) بالماء. امسحها بقطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً .

- ضع مكونات الطعام في وعاء مرتفع بما فيه الكفاية لتفادي تطايرها .
- لا تملأ الوعاء بكمية تتجاوز ٥٠٠ مللتر (١٨ أونصة) لتفادي تطاير المكونات.

- **عمود الخلط : الشكل ٤ – ٢**

– تُركّب وحدة المحرّك (A) على عمود الخلاط (C)، بحيث تكون مؤمنة وصحيحة التركيب، ثم يُوصل بالتيار الكهربائي. شكل ٢ و ٣.
– أدخل عمود التحريك (C) في وعاء القياس الى منتصف حجمه (شكل 4)، ثم اضغط على زر التشغيل (B2) بعد أن تكون قد اخترت السرعة المناسبة باستعمال زر اختيار السرعة (B1).
– جهُّز هذا المنتج بوظيفة تيربو التي تُتيح لك استعمال القوة القصوى بالضغط على زر تيربو (٣ص).
– **تحذير هام : لا تشغل الجهاز عندما يكون فارغاً.**
– لا تشغل الجهاز لأكثر من ١ دقيقة بدون انقطا ع.
– ارفع إناء الطهي عن مصدر الحرارة قبل خلط المكونات الساخنة. تذكر أن تحرك العمود داخل الإناء للوصول الى الحد الأمثل من الخلط . ليس من الضروري تحريك عمود الخلط في المكونات. اتركه في منتصف و وسط الوعاء. **الشكل ٦**.
– نظف عمود الخلط بانتظام أثناء الإستعمال خاصة إذا كانت المكونات تحتوي على مواد غذائية ليفية (كراث، كرفس ..) مع مراعاة تعليمات السلامة الخاصة بالتفكيك والتنظيف.
– إذا كانت الفاكهة تشكل المكوّن الرئيسي للخليط ، قطعها وانزع نواتها قبل الإستعمال.
– لا تستعمل المنتج لتحضير مكونات ذات نوعية جامدة (سكر، شوكولاته، بن، مُكعبات الثلج).
– لا تُشغّل الخلاط اليدوي (C) على سرعة تيربو لأكثر من ٢٠ ثانية.

- **المفرمة الصغيرة ١٥٠ مللتر (حسب الموديل) : الشكل E و ٥**

– ركب القطاعة (E2) على محور الوعاء (E1).
– أفرغ مكونات الطعام في الوعاء (E1)، ثم ركب الغطاء الداخلي (E3) ثم الغطاء (E4).
– ثبت وحدة المحرك (A) على الغطاء (E4).
– أوصل وحدة المحرك (A) بالتيار واضغط على مفتاح التشغيل (B2).
– انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (E4)، ثم الغطاء الداخلي (E3).

- لا تلمس أبداً الأجزاء المتحركة من المنتج (القطاعة ...) **الشكل ١**
- يجب توخى الحرص والحذر الشديدين أثناء التعامل مع الشفرات (E2, F2) والخاصة بالمفارم و سكين الخلاط ذو الساق (C)، أثناء تفريغ الوعاء من المكونات أو أثناء التنظيف. هذه الشفرات لها أنصال حادة جداً.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تترك السلك الكهربائي متدلياً أو في متناول الأطفال.
- يجب أن لا يكون السلك الكهربائي قريباً من الأجزاء الساخنة للمنتج، أو ملامساً لها أو قريباً من مصدر للحرارة أو يمر فوق زوايا حادة.
- في حال تعرض السلك الكهربائي أو القابس للتلف ، لا تستعمل المنتج . لتفادي أي خطر ، يجب استبدالهما في مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).
- من أجل سلامتك، استعمل فقط الملحقات وقطع الغيار المناسبة لمنتجك.
- لم يُعد هذا المنتج ليستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بقدرات بدنية وحسية وعقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة ، ما لم يتم مراقبتهم، وإرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج.
- لا تسمح للأطفال استعمال الخلاط اليدوي دون مراقبة.
- لا تترك الشعر الطويل، المناديل، ربطات العنق، ..الخ.. تتدلى فوق المنتج أو فوق إحدى الملحقات عندما يكون أحدهما قيد التشغيل.
- **في حال تعطل المنتج أثناء تحضير الطعام، أوقفه عن التشغيل، وافصله عن التيار الكهربائي. تأكد بأن الملحق المستعمل لا تُحشر فيه المكونات. في هذه الحالة، انزع المكونات التي تسببت بذلك بكل حذر وانتباه.**
- **جهازك مزود بنظام للأمان ضد السخونة المفرطة، فإذا سخن الجهاز أكثر من اللازم، سوف يتوقف عن العمل أوتوماتيكياً. في هذه الحالة، اترك الجهاز ليبرد حوالي ٢٠ دقيقة قبل استعماله ثانية.**
- أوقف المنتج عن التشغيل ، وافصله عن التيار قبل تغيير الملحقات أو الإقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.

AR

إستعمال المنتج

- قبل الإستعمال للمرة الأولى، تُنظف الملحقات بالماء والصابون. تُغسل وتُجفف بعناية.
- من المهم أن تتأكد من نظافة مكان العمل.

نشكركم على اختيار هذا المنتج الذي صمم خصيصاً لتحضير الطعام ، والمُعد للإستعمال المنزلي فقط

وصف أجزاء المنتج

A – وحدة المحرك
B – مفتاح التشغيل
B1 زر السرعة
B2 زر التشغيل
B3 تيربو
C – عمود الخلط
D – إناء ٨٠٠ مللتر
E – مفرمة صغيرة ١٥٠ مللتر (حسب الموديل)
E1 وعاء
E2 قطاعة
E3 غطاء داخلي
E4 غطاء

F – مفرمة سعة ٥٠٠ مللتر (حسب الموديل)
F1 وعاء
F2 قطاعة
F3 مخفف
F4 قاعدة/غطاء ضد الإنزلاق
G – خفاقة ذات اسلاك (حسب الموديل)
G1 مخفف
G2 مضرب

إرشادات من أجل السلامة

- **يُرجى قراءة إرشادات الإستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: لن تتحمل الشركة المُصنّعة أية مسؤولية عن الأعطال التي قد تحدث بسبب عدم التقيّد بالإرشادات المرفقة عن استعمال هذا المنتج.**
- تأكد أن التيار الكهربائي لمنتجك يتطابق مع تيار الشبكة الكهربائية عندك. أي خطأ في التوصيل يؤدي الى إلغاء الضمانة.

لا تشغل المنتج لأكثر من ٤٥ ثانية بدون انقطاع.

- صمم هذا المنتج لتحضير الطعام داخل المنزل فقط.
- افصل دائماً المنتج عن التيار الكهربائي عندما لا يكون تحت الرقابة، أو قبل التركيب، أو قبل الفك، أو قبل عملية التنظيف.
- لا تستعمل المنتج إذا كان لا يعمل بكفاءة أو إذا تعرض للتلف.

في هذه الحالة ، اعرضه على مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

- إن تدخلك يقتصر على تنظيف المنتج وصيانته بصفة اعتيادية، اما ما عدا ذلك فيجب أن يقوم به مركز خدمة معتمد.

اگر دستگاه باز هم کار نکرد؟
به یکی از مراکز مجاز تعمیرات رجوع کنید (فهرست آنها در دفترچه خدمات موجود است).

وسایل جانبی

• می توانید نزد فروشنده یا یکی از مراکز مجاز (فهرست آنها دردفترچه خدمات موجود است) اجناس زیر را خریاری کنید.

چرخ کننده ۱۵۰ میلی متری:
با این وسیله جانبی میتوانید۷۰ گرم گوشت گاو را در ۵ ثانیه چرخ کنید.

خردکن ۵۰۰ میلي ليتر:
با این وسیله جانبی می توانید ۲۰۰ گرم گوشت گاو را در ۱۰ ثانیه چرخ کنید.

شفت مایونز را نشان دهید:
این وسیله به شما اجازه می دهد انواع سس سرد را تهیه کنید (مایونز، تارتار، سس سالاد، سس ماست ...)

پوره سیب زمینی برای تهیه پوره سبزیجات.

FA

مهم : درصورتی که می خواهید پیوستی را دور اندازید، لطفا" پیشاپیش به دفترچه آموزش رجوع کنید یا کد محصول HBXXXXXX یا DDXXXXXX به دستگاهتان بدهید.

در درجه اول، محیط زیست !



ⓘ دستگاه شما دارای مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت میباشد.

آنرا در محل مخصوص جمع آوری مواد زائد در شهر رها کنید.

مرطوب تمیزکنید.
– در صورت رنگ گرفتن وسایل جانبی بوسیله مواد غذائی (هویج، پرتقال و غیره)،
• آنها را به کمک یك پارچه آغشته به روغن غذایی تمیز کرده و سپس به تمیز کردن معمولی بپردازید.

دستورالعمل های غذایی

چرخ کننده کوچک 150 میلی لیتری (برحسب مدل) شکل E:

• با این وسیله جانبی می توانید مواد زیر را چرخ کنید:

سیر، سبزی های معطر، پیاز.
۷۰ گرم گوشت گاو بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب های ۱ سانتی متر را در ۳ ثانیه چرخ کنید. سرعت "تو ر بو"

چرخ کننده کوچک 500 میلی لیتری (برحسب مدل) شکل F:

• با این وسیله جانبی می توانید مواد زیر را چرخ کنید:

سیر، سبزی های معطر، پیاز.
۲۰۰ گرم گوشت گاو بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب های ۱ سانتی متر را در ۱۰ ثانیه چرخ کنید. سرعت "تو ر بو"

همزن چند پره (برحسب مدل) شکل G:

برای زدن سفیده تخم مرغ.
۴ سفیده در ۳ دقیقه. سرعت 8 - 20.

اگر دستگاه کار نکرد چه کردی

• بخش های زیر را بررسی کنید:
دستگاه به برق وصل باشد.
سیم دستگاه سالم باشد.
دستگاه شما مجهز به سیستم ضد بیش از حد گرم شدن است. اگر دستگاه بیش از حد ظرفیت استفاده شود (با مواد زیاد برای مدت طولانی)، دستگاه به طور خودکار متوقف خواهد شد. سیم برق دستگاه را بکشید، اجازه دهید به مدت حدود 20 دقیقه سرد شود و سپس استفاده از آن را ادامه دهید و از کاهش مواد در کاسه مطمئن شوید و به زمان نشان شده در جدول عملکرد احترام بگذارید.

– با گرفتن از بخش پلاستیکی آن، تیغه (E2) را بیرون بیاورید.
– پس از پایان استفاده، مواد را بیروی بیاورید.
– **این وسیله جانبی را بیش از 10 ثانیه بصورت خالی بکار نیاندازید.**

• چرخ کننده کوچک 500 میلی لیتری (برحسب مدل): تصویر F و 6

– کاسه (F1) را بر پایه ضد لغزش (F4) قرار دهید.
– تیغه (F2) را روی محور کاسه (F1) قرار دهید.
– مواد را درون کاسه (F1) ریخته سپس سرپوش (F3) را قرار دهید.
– موتور (A) را روی سرپوش (F3) قرار دهید.
– موتور (A) را به برق وصل کرده روی دکمه راه اندازی (B2) فشار دهید.
– موتور (A) و بعد سرپوش (F3) را بیرون بیاورید.
– با گرفتن از بخش پلاستیکی آن، تیغه (F2) را بیرون بیاورید.
– پس از پایان استفاده، مواد را بیرون بیاورید.
– **این وسیله جانبی را بیش از 30 ثانیه بصورت خالی بکار نیاندازید.**

• هم زن چند پره (برحسب مدل): تصویر G و 7

– هم زن چند پره (G2) را روی تقلیل دهنده (G1) سوار کنید.
– تقلیل دهنده (G1) را روی موتور (A) قراردهید.
– تا زمانه پیچ کند.
– پس از استفاده، تقلیل دهنده (G1) را باز کرده و هم زن (G2) را بیرون بیاورید.
– **این دستگاه برای خمیر کردن شیرینی سنگین یا مخلوط کردن مواد سبک طراحی نشده است.**
– **از کاربرد همزن چند رشته برای بیش از 3 دقیقه خودداری کنید.**

تمیز کردن

• کلیه بخش ها و وسایل جانبی میکسر قابل شستشو در ماشین ظرفشوئی هستند بجز موتور (A)، تقلیل دهنده های (E4، F3، G1)، می توانید آنرا به کمک یک ابر مرطوب تمیز کنید.
– به تیغه ها با احتیاط دست بزنید زیرا بسیار برنده هستند.
– قبل از تمیز کردن، دو شاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید.
– از ابرهای زبر یا اشیاء دارای بخش های فلزی خودداری کنید.
– هرگز موتور (A) را در آب فرو نبرید. آنرا به کمک یک پارچه خشک یا خیلی کم

FA

- نسبت به تمیز بودن میز کار اطمینان حاصل کنید.
- برای پیشگیری از جهش مواد به بیرون ظرف نسبتا" عمیقی را انتخاب کنید.
- برای پیشگیری از پرش مواد غذائی مواد به بیرون، لیوان را بیش از **500** میلی لیتر (Oz ۱۸) پر نکنید.

• پایه میکسر: تصویر 4 - 2

- واحد موتور (A) را بر روی شافت مخلوط کن (C) پیچ کرده و مطمئن شوید که واحد موتور به طور مناسب و ایمن متصل شده است، سپس دستگاه را به برق وصل کنید. تصاویر 2 و 3.
- شافت (C) را در تنگ تا اواسط آن قرار دهید (تصویر 4)، سپس دکمه شروع (B2) را پس از انتخاب سرعت دلخواه با استفاده از دکمه سرعت (B1) فشار دهید.
- دستگاه شما مجهز به عملکرد توربو است و به شما اجازه می دهد که با فشار بر دکمه مربوطه (B3) با برق کامل از آن استفاده نمائید.
- **توجه: دستگاه را بصورت خالی بکار نیاندازید.**
- بیش از ۱ دقیقه از دستگاه بطور ممتد استفاده نکنید.
- برای میکسر کردن مواد گرم ظرف پخت را از روی منبع حرارنی بردارید.

برای بدست آوردن نتیجه مساعد نیازی نیست که پایه میکسر را درون مواد جابجا کنید. آنرا در نیمه ارتفاع و در مرکز ظرف نگهدارید.

- در مورد مواد ریشه دار (مانند تره فرنگی، کرفس و غیره)، پایه میکسر را مرتبا" در طی کار کردن، ضمن در نظر گرفتن دستورات ایمنی مربوط به باز کردن و تمیز کردن دستگاه، تمیز کنید.
- برای مواد میوه دار، میوه ها را قبلا" تکه کرده و هسته آنها را بیرون بیاورید.
- از دستگاه جهت آماده سازی مواد سخت استفاده ننمائید (شکر، شکلات، قهوه، قطعات یخ).
- در حالت سرعت توربو از پایه مخلوط کن بیس از 20 ثانیه استفاده نکنید.

• چرخ کننده کوچک 150 میلی لیتری: تصویر E و 5

- تیغه (E2) را روی محور کاسه (E1) قرار دهید.
- مواد را درون کاسه (E1) ریخته سپس سرپوش معکوس (E3) و بعد سرپوش (E4) را قرار دهید.
- موتور (A) را روی سرپوش (E4) قرار دهید.
- موتور (A) را به برق وصل کرده روی دکمه راه اندازی (B2) فشار دهید.
- موتور (A) و بعد سرپوش معکوس (E3) را بیرون بیاورید.

- هرگز به قسمتهای متحرک دستگاه دست نزنید (تیغه ها و غیره). **تصویر 1**
- هنگام دست زدن به چاقوی تیز (E2, F2)، خرد کن ها و چاقوی مخلوط کن (C)، تخلیه کاسه و نظافت، بسیار مراقب باشید. آنها بسیار تیز هستند.
- دستگاه، سیم یا پریز آنرا در آب یا هر مایع دیگر فرو نبرید.
- سیم دستگاه را دردسترس اطفال قرار ندهید.
- از استفاده از دستگاه توسط کودکان بدون آنکه تحت مراقبت باشند، جلوگیری کنید.
- سیم دستگاه هرگز نباید در تماس یا در مجاورت بخش های داغ آن، در نزدیکی یک منبع حرارتی و یا در زاویه تیز قرار بگیرد.
- در صورت صدمه دیدن سیم و یا دو شاخه، از استفاده از دستگاه خودداری کنید. برای پیشگیری از هرگونه خطری، آنها را توسط یکیاز مراکز مجاز تعمیرات (به فهرست آنها در دفترچه خدمات رجوع کنید) تعویض نمائید.
- برای ایمنی خود فقط از وسایل جانبی و وسایل یدکی منطبق با دستگاه استفاده کنید.
- این دستگتاه برای استفاده افراد (و نیز کودکان) که دارای نارسائی های حسمی، فکری و روانی می باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- باید مراقب کودکان بود تا با این دستگاه بازی نکنند.
- به بچه ها اجازه ندهید که بدون نظارت از پایه مخلوط کن استفاده کنند.
- از آویزان ماندن مو، روسری، کراوات و غیره بالای دستگاه یا چسبیدن بهنگام کار کردن، خودداری کنید.
- **اگر در حین تهیه، دستگاه از حرکت باز ایستاد، آنرا خاموش کرده، از برق بیرون بیاورید و مطمئن شوید که مواد غذائی در وسیله جانبی مورد استفاده گیر نکرده باشد. اگر جنین بود، با احتیاط کردن به تیغه ها، مواد غذائی را بیرون بیاورید.**
- **دستگاه شما دارای یک سیستم ایمنی جلوگیری از داغ شدن است. در صورت داغ شدن، دستگاه خاموش می شود. در این موارد، 20 دقیقه صبر کنید تا دستگاه سرد شود و سپس آنرا مورد استفاده قرار دهید.**
- قبل از سوار کردن وسایل جانبی و یا نزدیک شدن به قسمتهای متحرک در موقع کار کردن، دستگاه را خاموش کرده و از برق بیرون بیاورید.

FA

راه اندازی / استفاده

- قبل از استفاده، وسایل جانبی را با آب و صابون شسته، آب کشیده و بخوبی خشک کنید.

از شما بابت انتخاب یکی از دستگاه های تولیدی که صرفا" برای تهیه غذا و استفاده خانگی ساخته شده است تشکر می نمائیم.

تشریح دستگاه

A – موتور
B – دکمه راه اندازی
B1 دکمه سرعت
B2 دکمه شروع
B3 توربو
C – پایه میکسر
D – لیوان **800** میلی
E – چرخ کننده کوچک ۱۵۰ میلی لیتری (برحسب مدل)
E1 کاسه
E2 تیغه
E3 سرپوش معکوس
E4 سرپوش

F – خردکن ۵۰۰ میلي ليتر (برحسب مدل)
F1 تیغه
F2 قطاعة
F3 تقلیل دهنده
F4 پایه / درب ضد لغزش
G – هم زن چند پره
G1 تقلیل دهنده
G2 هم زن

توصیه های ایمنی

- **قبل از اولین استفاده شیوه مصرف دستگاه را بدقت بخوانید: سازنده نباید در قبال استفاده ناسازگار با دستورالعمل ها مسئولیتی را بپذیرد.**
- مطمئن شوید که برق مورد نیاز دستگاه منطبق با برق خانگی می باشد.

هرگونه اشتباه در برق رسانی ضمانت را باطل می سازد.

- از دستگاه بیش از ۴۵ ثانیه بطور دائم استفاده نکنید.
- در همه حال هنگام نبود مراقبت و قبل از سوار کردن، مونتاژ یا تمیز کردن، دستگاه را از منبع برق رسانی جدا کنید.
- این دستگاه صرفا" برای استفاده خانگی در درون منزل ساخته شده است.
- بمحض پایان استفاده از دستگاه یا در موقع تمیز کردن آن پریز دستگاه را از برق بیرون بیاورید.
- در صورت عدم کارکرد صحیح و یا صدمه دیدن، به یکی از مراکز مجاز خدمات مراجعه کنید (به فهرست این مراکز دردفترچه خدمات رجوع کنید).
- هرگونه تعمیری بجز تمیز کردن و نگهداری متداول باید توسط یک مرکز خدمات مجاز انجام پذیرد.

Bedankt dat u heeft gekozen voor dit apparaat uit het assortiment dat speciaal ontworpen is om voedsel te bereiden voor huishoudelijk gebruik.

BESCHRIJVING

A Motorblok

B Bedieningsknoppen
- B1 Snelheidsknop
- B2 Aan/uit-knop
- B3 Turbo-knop

C Mixervoet

D Beker 800 ml

E Mini hakker 150 ml (afhankelijk van het model)
- E1 Kom
- E2 Mes
- E3 Onderdeksel
- E4 Afsluitdeksel

F Hakker 500 ml(afhankelijk van het model)
- F1 Kom
- F2 Mes
- F3 Aandrijfdeksel
- F4 Antislipbasis/deksel

G Fijne garde (afhankelijk van het model)
- G1 Aandrijving
- G2 Garde

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Neem deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken van uw apparaat: gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid.**
- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenstemt met de netspanning van uw elektrische installatie.

De garantie vervalt indien u het apparaat verkeerd aansluit.

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik binnenshuis.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achter laat of montage-, demontage of schoonmaakwerkzaamheden uitvoert.

NL

- Verwijder de stekker uit het stopcontact zodra u het apparaat niet langer gebruikt en als u het gaat reinigen.
- Gebruik uw apparaat niet indien het niet correct functioneert of als het is beschadigd. Richt u desnoods tot een erkend servicecentrum (zie lijst in het onderhoudsboekje).
- Alleen het reinigen en het gewone onderhoud van het apparaat kunnen door de gebruiker worden uitgevoerd, alle andere handelingen dienen door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.
- Raak de bewegende onderdelen (messen, ...) nooit aan. **Afb. 1**
- Wees voorzichtig wanneer u de kom leegt of schoonmaakt: de geslepen messen (E2, F2) van de hakmolen en de mixervoet (C) zijn vlijmscherp.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen slingeren.
- Het netsnoer mag nooit in contact komen met, of in de buurt liggen van de warme delen van uw apparaat, een warmtebron of op een scherpe hoek rusten.
- Als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Om alle risico's te vermijden, dient u ze door een erkend service centrum te laten repareren/vervangen (zie lijst in het onderhoudsboekje).
- Gebruik voor uw eigen veiligheid alleen de accessoires en afneembare onderdelen die speciaal voor uw apparaat werden ontworpen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen,

indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.

- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Kinderen de mixervoet niet laten gebruiken zonder toezicht.
- Laat lang haar, sjaals, dassen, etc. nooit los boven het werkende apparaat of de werkende accessoires hangen.
- **Als uw apparaat "blokkeert" tijdens een van uw bereidingen, schakel het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en controleer of het accessoire geblokkeerd is. Als dit het geval is, maak de voedingsmiddelen die in de weg zitten los en wees extra voorzichtig voor de messen.**
- **Uw apparaat is uitgerust met een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Als het apparaat oververhit raakt, zal het automatisch uitschakelen. Laat het apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.**
- Voordat u accessoires vervangt of aan de bewegende onderdelen komt, dient u het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig de accessoires met een sopje voor het eerste gebruik. Spoel en droog de accessoires zorgvuldig.
- Zorg altijd voor een hygiënisch werkblad.
- Plaats de voedingsmiddelen in voldoende hoge kommen/bakjes om spatten en vlekken te vermijden.

- Vul de beker niet voorbij het 500 ml merkteken om spatten/vlekken te vermijden.

- **Mixervoet: Afb. 2 - 4**
  - Schroef het motorblok (A) vast op de mixervoet (C), zorg ervoor dat het motorblok volledig vastgeschroefd zit en schakel vervolgens het apparaat aan. **Afb. 2 en 3**.
  - Dompel de mixervoet (C) halfweg het recipiënt onder. **Afb. 4** en druk op de aan/uit-knop (B2) nadat u de gewenste snelheid heeft ingesteld met behulp van de snelheidsknop (B1).
  - Uw apparaat is uitgerust met een Turbo-commando waarmee u door op de knop (B3) te drukken, onmiddellijk het volle vermogen inschakelt.

LET OP : Het apparaat nooit leeg laten werken.
  - Verwijder de kom/pan van zijn warmtebron om warme bereidingen te mixen. U hoeft de mixervoet niet te bewegen in de bereiding voor een grotere efficiëntie. Houd het apparaat halverwege en in het midden van de kom/pan.
  - Voor vezelige voedingsmiddelen (prei, rabarber, enz.), dient u de mixervoet regelmatig te reinigen tijdens het mixen. Volg hierbij altijd zorgvuldig de veiligheidsvoorschriften voor het demonteren en reinigen van het product.
  - Voor fruitbereidingen, moet u het fruit vooraf in stukken snijden en ontpitten.
  - De mixer niet gebruiken voor bereidingen met harde voedingsmiddelen (suiker, chocolade, koffiebonen, ijsblokjes).
  - **Gebruik de mixervoet (C) niet langer dan 20 seconden op de TURBO-snelheid.**

- **Mini Hakker 150 ml (afhankelijk van het model): Afb. E & 5**
  - Plaats het mes (E2) op de as van de kom (E1).
  - Doe de voedingsmiddelen in de kom (E1), plaats vervolgens het onderdeksel (E3) en installeer tenslotte het deksel (E4).
  - Plaats het motorblok (A) op het deksel (E4).
  - Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk de bedieningsknop(pen) in (B2).
  - Verwijder het motorblok (A), het deksel (E4) en tenslotte het onderdeksel (E3).
  - Verwijder het mes (E2) door aan het kunststof gedeelte te trekken.
  - Als u klaar bent, haalt u het voedsel uit de kom.
  - **Dit accessoire nooit langer dan 10 seconden of leeg laten werken.**

- **Hakker 500 ml (afhankelijk van het model): Afb. F & 6**
  - Plaats de kom (F1) op de antislipbasis (F4).
  - Plaats het mes (F2) op de as van de kom (F1).
  - Doe de voedingsmiddelen in de kom (F1) en plaats vervolgens het deksel (F3).
  - Plaats het motorblok (A) op het deksel (F3).
  - Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk de bedieningsknop(pen) in (B2).
  - Verwijder het motorblok (A) en vervolgens het deksel (F3).
  - Verwijder het mes (F2) door aan het kunststof gedeelte te trekken.

- Als u klaar bent, haalt u het voedsel uit de kom.
- **Dit accessoire nooit langer dan 30 seconden of leeg laten werken.**

- **Veeldradige garde (afhankelijk van model): Afb. G & 7**
  - Monteer de veeldradige garde (G2) op de aandrijving (G1).
  - Plaats de aandrijving (G1) op het motorblok (A).
  - Tot aan het einde vastschroeven.
  - Als u klaar bent, schroeft u de aandrijving (G1) los en verwijdert u de garde (G2).
  - **Dit accessoire is niet bedoeld om zwaar deeg te kneden of licht deeg te mengen.**
  - **Gebruik de garde niet langer dan 3 minuten.**

REINIGING

- Alle onderdelen en accessoires van uw mixer zijn geschikt voor de vaatwasmachine **uitgezonderd het motorblok (A) en de aandrijfdeksels (E4, F3, G1)**. Deze kunt u schoonmaken met een licht bevochtigde spons.
- Voordat u het apparaat gaat reinigen, dient u de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Gebruik geen schuursponzen of voorwerpen met metalen onderdelen.
- Het motorblok (A1) nooit in water onderdompelen. Veeg deze schoon met een droge of licht vochtige doek.
- Als de accessoires verkleuren door de voedingsmiddelen (wortelen, sinaasappellen, ...), wrijf ze dan in met een doek gedrenkt in slaolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke manier schoon.
- Wees steeds voorzichtig als u het mes of de messen vastneemt; deze zijn erg scherp.

RECEPTEN

Mini Hakker 150 ml (afhankelijk van model) Afb. E:

- **Met dit accessoire kunt u de volgende ingrediënten hakken:**

  Knoflook, fijne kruiden, uien.

  70 g rundvlees; ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm in slechts 3 seconden. Snelheid TURBO.

Hakker 500 ml (afhankelijk van model) Afb. F:

- **Met dit accessoire kunt u volgende zaken hakken:**

  Knoflook, fijne kruiden, uien.

  200 g rundvlees; ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm in slechts 10 seconden. Snelheid TURBO.

Fijne garde (afhankelijk van model) Afb. G:

Opgeklopt eiwit.

4 eiwitten in 3 minuten. Snelheid 8-20.

WAT KUNT U DOEN ALS UW APPARAAT NIET FUNCTIONEERT?

• Controleer:
Of uw apparaat goed op het lichtnet is aangesloten.
Of het snoer in goede staat is.
Uw apparaat is uitgerust met een veiligheid tegen oververhitting. In het geval van een overmatig gebruik (hoeveelheid en/of te lange tijd), wordt uw apparaat stopgezet. Haal het apparaat uit het stopcontact, laat het ongeveer 20 minuten afkoelen en gebruik het dan weer opnieuw. Zorg ervoor dat u de hoeveelheid ingrediënten vermindert en houd u aan de aangegeven gebruikstijden.

Functioneert uw apparaat nog steeds niet?
Richt u tot een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje).

ACCESSOIRE

• U kunt de volgende artikelen bij uw detailhandelaar of een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje) verkrijgen :

Mini hakker 150 ml :
Met dit accessoire kunt u 70 g rundvlees hakken in slechts 3 seconden.

Hakker 500 ml:
Met dit accessoire kunt u 200 g rundvlees hakken in slechts 10 seconden.

Expresvoet voor mayonaise:
Met dit accessoire kunt alle soorten koude sauzen snel bereiden (mayonaise, tartaar, knoflookmayonaise, vinaigrettesaus, yoghurtsauzen,...).

Met het pureeraccessoire kunt u groentepuree maken.

Opgelet, als u een accessoire wilt bijbestellen, kunt u deze bijsluiter gebruiken of ons de code van uw apparaat DDXXXXXX of HBXXXXXX doorgeven.



Help mee het milieu te beschermen!

ⓘ Uw apparaat bevat verscheidene waardevolle of recyclebare materialen.

➲ Breng deze materialen naar een collectepunt of naar een servicecentrum voor de verdere afwerking ervan.

Tack för att du valt en apparat ur sortimentet. Den är avsedd för hushållsbruk och beredning av livsmedel.

BESKRIVNING

A Motorenhet

B Startknappar
- B1 Hastighetsväljare
- B2 Startknapp
- B3 Turboknapp

C Mixerfot

D Bägare 800 ml

E Minihackare 150 ml (beroende på modell)
- E1 Skål
- E2 Kniv
- E3 Inre lock
- E4 Lock

F Hackare 500 ml (beroende på modell)
- F1 Skål
- F2 Kniv
- F3 Lock
- F4 Halkfri sockel/lock

G Ballongvisp (beroende på modell)
- G1 Fäste
- G2 Visp

SÄKERHETSANVISNINGAR

- **Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten första gången: användning som apparaten inte är avsedd för friskriver tillverkaren från allt ansvar.**
- Kontrollera att apparatens spänning motsvarar vägguttagets.

All felaktig typ av inkoppling innebär att garantin upphör att gälla.

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk inomhus.
- Dra alltid ur kontakten om du ska gå ifrån apparaten eller när tillbehören ska monteras eller demonteras samt vid rengöring.
- Dra ur kontakten ur vägguttaget så snart du är klar med apparaten eller vid rengöring.

SV

- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt eller har skadats. Kontakta i så fall ett godkänt servicecenter (se telefonnummer sist i servicehäftet).
- Allt underhåll, utöver rengöring och vanlig skötsel, måste utföras av ett godkänt servicecenter.
- Rör aldrig de rörliga delarna av apparaten under användning (knivar m.m.). **Fig. 1**
- Var försiktig när du handskas med de vassa knivbladen (E2, F2) på hacktillbehöret och mixerfoten (C), när du tömmer bunken och vid rengöring. De är väldigt vassa.
- Låt inte barn handskas med nätsladden.
- Nätsladden får inte vara i kontakt med, eller nära, apparatens varma delar, nära en värmekälla eller böjas i en skarp vinkel.
- Använd inte apparaten om nätsladden eller stickkontakten har skadats. För att undvika alla risker bör sladd och kontakt alltid bytas ut av auktoriserad servicepersonal (se lista i servicehäftet).
- För din egen säkerhet bör du endast använda de tillbehör som är anpassade för den här apparaten. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem.
- Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Låt inte barn handskas med mixerfoten utan tillsyn.

- Låt inte långt hår, scarfar, slipsar och liknande hänga över apparaten eller tillbehören när apparaten är i drift.
- **Gör så här om apparaten "låser sig" vid användning: stäng av apparaten, dra ur kontakten och kontrollera att tillbehöret som används inte är överbelastat. Frigör i så fall de livsmedel som orsakar blockeringen men se upp för knivarna.**
- **Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Vid en eventuell överhettning stängs apparaten automatiskt av. Låt apparaten svalna i ca 20 minuter och pröva sedan igen.**
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller hanterar rörliga delar.

FÖRE ANVÄNDNING

- Diska tillbehören med vatten och diskmedel innan du använder apparaten för första gången.
- Skölj och torka noggrant.
- Hygienen på arbetsbänken är viktig.
- Lägg ingredienserna i ett kärl som är tillräckligt rymligt för att undvika stänk.
- Fyll inte bägaren över 500 ml-markeringen för att undvika stänk.

- **Mixerfot: Fig. 2 - 4**

SV

  - Skruva på motorenheten (A) på mixerfoten (C) och kontrollera att den sitter ordentligt åtskruvad. Starta därefter apparaten. **Fig. 2 och 3**
  - Välj hastighet med hastighetsväljaren (B1) och för sedan ned mixerfoten (C) till hälften i bägaren **Fig. 4** och tryck på startknappen (B2).
  - Den här apparaten är utrustad med ett turbokommando. Tryck på knappen (B3) så startar det kraftfulla turboläget.

OBS! Använd inte apparaten i ett tomt kärl.

  - Dra undan kärlet från värmekällan innan du mixar varma ingredienser. Du behöver inte flytta runt mixerfoten, den är mer effektiv om du håller den på samma ställe. Håll den till hälften nere i mitten av skålen.
  - Om du tillreder trådiga livsmedel (t.ex. purjolök eller selleri) bör du rengöra mixerfoten regelbundet under användningen. Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar isär och rengör den.

- När du ska mixa frukt är det bra att skära den i mindre bitar och ta ur eventuella kärnor först.
- Använd inte mixern till hårda livsmedel (socker, choklad, kaffebönor, isbitar).
- **Använd inte mixerfoten (C) i mer än 20 sekunder i TURBO-läget.**

- **Minihackare 150 ml (beroende på modell): Fig. E och 5**
  - Placera kniven (E2) på skålens axel (E1).
  - Placera ingredienserna i skålen (E1) och sätt sedan på det inre locket (E3) och därefter locket (E4).
  - Placera motorenheten (A) på locket (E4).
  - Sätt i motorenhetens kontakt (A) och tryck på startknappen (B2).
  - Ta av motorenheten (A) därefter locket (E4) och sist det inre locket (E3).
  - Håll i plastdelen och ta ur kniven (E2).
  - Ta ur ingredienserna när du mixat klart.
  - **Använd inte det här tillbehöret i tom skål eller längre än 10 sekunder.**

- **Hackare 500 ml (beroende på modell): Fig. F och 6**
  - Ställ skålen (F1) på den halkfria sockeln (F4).
  - Placera kniven (F2) på skålens axel (F1).
  - Placera ingredienserna i skålen (F1) och sätt därefter på locket (F3).
  - Placera motorenheten (A) på locket (F3).
  - Sätt i motorenhetens kontakt (A) och tryck på startknappen (B2).
  - Ta av motorenheten (A) och därefter locket (F3).
  - Håll i plastdelen och ta ur kniven (F2).
  - Ta ur ingredienserna när du mixat klart.
  - **Använd inte det här tillbehöret i tom skål eller längre än 30 sekunder.**

- **Ballongvisp (beroende på modell): Fig. G och 7**
  - Montera ballongvispen (G2) på fästet (G1).
  - Sätt fast fästet (G1) på motorenheten (A).
  - Skruva åt ordentligt.
  - Skruva av fästet (G1) när du är färdig och ta av vispen (G2).
  - **Det här tillbehöret är inte avsett för att knåda tung deg eller vispa tjock smet.**
  - **Använd inte ballongvispen mer än 3 minuter.**

RENGÖRING

- Mixerns delar och tillbehör går att diska i diskmaskin **med undantag för motorenheten (A) och locken/fästet (E4, F3, G1)** som går att rengöra med en lätt fuktad svamp.

- Dra ur kontakten innan du rengör apparaten.
- Använd inte svamp med slipande yta eller föremål med metalldelar.
- Sänk aldrig ner motorenheten (A) i vatten. Torka av den med en torr eller lätt fuktad trasa.
- Om livsmedel, t.ex. morötter eller apelsiner, skulle färga av sig på tillbehören kan du gnugga dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra på vanligt sätt.
- Hantera knivar och knivblad med stor försiktighet, de är mycket vassa.

RECEPT

Minihackare 150 ml (beroende på modell) Fig. E:

- **Med det här tillbehöret kan du hacka:**

  Vitlök, färska kryddor, lök.

  70 g kött utan senor, skuret i kuber 1cm × 1cm × 1 cm, mixa i 3 sekunder. Hastighet TURBO.

Hackare 500 ml (beroende på modell) Fig. F:

- **Med det här tillbehöret kan du hacka:**

  Vitlök, färska kryddor, lök.

  200 g kött utan senor, skuret i kuber 1cm × 1 cm × 1 cm, mixa i 10 sekunder. Hastighet TURBO.

Ballongvisp (beroende på modell) Fig. G:

Efterrätten "Blancs en neige".

4 äggvitor i 3 minuter. Hastighet 8–20.

OM APPARATEN INTE FUNGERAR

SV

- Kontrollera:

  Att apparaten är korrekt ansluten till vägguttaget.

  Att sladden är i gott skick.

  Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Apparaten stängs av vid för intensiv användning (för stor mängd och/eller för lång tid). Dra ur stickkontakten ur vägguttaget, låt svalna i ca 20 minuter och fortsätt sedan, men minska mängden ingredienser och överskrid inte angiven tid.

  Fungerar apparaten fortfarande inte?

  Kontakta ett godkänt servicecenter (se telefonnummer sist i servicehäftet).

TILLBEHÖR

- Följande artiklar finns att köpa hos din återförsäljare eller på godkänt servicecenter (se lista i servicehäftet):

Minihackare 150 ml:
Med det här tillbehöret kan du hacka 70 g kött på 3 sekunder.

Hackare 500 ml:
Med det här tillbehöret kan du hacka 200 g kött på 10 sekunder.

Tillbehör för expressmajonnäs:
Med det här tillbehöret kan du snabbt göra många olika slags kalla såser (majonnäs, tartarsås, aioli, vinägrett, yoghurtsåser med mera).

Tillbehör för puré, för grönsakspuréer.

Obs! För att kunna leverera ett tillbehör ber vi dig ha den här bruksanvisningen tillhands eller ange koden för apparaten: DDXXXXXX eller HBXXXXXX.



Låt oss gemensamt ta ansvar för miljön!

ⓘ Apparaten innehåller flera värdefulla delar, och delar som går att återvinna.

➲ Lämna in den till återvinningsstation eller till en återförsäljare som kan ta hand om den.

Vi takker deg for at du har valgt et -apparat. Dette apparatet er utelukkende beregnet på tilberedelse av matvarer og til bruk i hjemmet.

BESKRIVELSE

A Motorenhet

B Knapper for igangsetting
- B1 Hastighetsknapp
- B2 Startknapp
- B3 Hastighet TURBO

C Blander

D Beger 800 ml

E Liten kuttekvern 150 ml (avhengig av modell)
- E1 Beholder
- E2 Kniv
- E3 Motlokk
- E4 Lokk

F Kuttekvern 500 ml (avhengig av modell)
- F1 Beholder
- F2 Kniv
- F3 Reduksjonsenhet
- F4 Sklisikker base/lokk

G Flerbladsvisp (avhengig av modell)
- G1 Reduksjonsenhet
- G2 Visp

SIKKERHETSRÅD

- **Les bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk første gang: en bruk som ikke er i samsvar med bruksanvisningen, fritar produsenten for ethvert ansvar.**
- Kontroller at spenningen til apparatet tilsvarer nettspenningen i din elektriske installasjon.

Enhver tilkoplingsfeil gjør at garantien oppheves.



- Apparatet er kun beregnet på husholdningsbruk innendørs.
- Alltid koble fra apparatet hvis det etterlates uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Apparatet skal koples fra når det ikke er i bruk eller når det skal rengjøres.
- Bruk ikke apparatet dersom det ikke fungerer korrekt eller dersom det på en hvilken som helst måte er

skadet. I dette tilfellet, kontakt din autoriserte reparatør (se vedlagte liste).

- Alt annet arbeid enn rengjøring og alminnelig vedlikehold skal overlates til autorisert reparatør.
- Rør aldri elementer som er i bevegelse (kniver...). **Fig. 1**
- Vis forsiktighet ved håndtering av de slipte knivene (E2, F2) i hakkeren og knivene på stavmikseren (C), når bollen er tom eller under rengjøring. De er meget skarpe.
- Legg ikke apparatet, ledningen eller kontakten i vann eller annen væske.
- La ikke ledningen befinne seg innen barns rekkevidde.
- Ledningen må aldri befinne seg i nærheten av eller i kontakt med apparatets varme elementer, eller i nærheten av en varmekilde eller en skarp kant.
- Bruk ikke apparatet dersom ledningen eller kontakten er beskadiget. For å unngå enhver skaderisiko, få disse skiftet ut av en autorisert reparatør (se vedlagte liste).
- Av sikkerhetsgrunner skal du utelukkende bruke tilbehør og reservedeler som er beregnet på apparatet.
- Dette apparatet er ikke beregnet på å skulle brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som ikke har den nødvendige erfaring eller kunnskap, med mindre disse personene er under overvåking av eller har fått de nødvendige instruksjonene i bruken av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.

- Påse at ikke barn leker med apparatet.
- Stavmikseren skal ikke brukes av barn med mindre de er under oppsyn.
- Aldri la langt hår, skjerf, slips etc. henge over apparatet eller tilbehøret mens det er i gang.
- **Dersom apparatet "blokkeres" under bruk, stopp apparatet, kople det fra og sjekk at tilbehøret du bruker ikke er tilstoppet. Dersom det er tilfellet, fjern det som sitter fast, men vær forsiktig med knivene.**
- **Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon mot overoppheting. Dersom apparatet blir for varmt, vil det automatisk slås av. Du må da la det kjøle ned i ca. 20 minutter før du kan bruke det på nytt.**
- Skru av apparatet og kople det fra før du skifter tilbehør eller før du berører bevegelige deler.

IGANGETTING

- Før apparatet tas i bruk første gang, skal alt tilbehør rengjøres med såpevann. Skyll og tørk nøye.
- Det er viktig å sørge for at benkeplatene du bruker under arbeidet er rene.
- Plasser matvarene som skal mikses i en beholder som er tilstrekkelig høy for å unngå sprut.
- Begeret må ikke fylles over merket for 500 ml (18 Oz), dette for å unngå sprut.

NO

- **Blander: Fig. 2 - 4**
  - Skru motorenheten (A) på miksefoten (C) og sørg for at den er godt skrudd fast før du kobler til apparatet. **Fig. 2 og 3**.
  - Senk miksefoten (C) halvveis ned i bollen, **Fig. 4**, og trykk på startknappen (B2) etter at du har valgt ønsket hastighet med hastighetsknappen (B1).
  - Apparatet er utstyrt med en Turbo-funksjon som gjør at du kan oppnå full styrke umiddelbart ved et trykk på en knapp (B3).

VIKTIG: La aldri mikseren gå tom.

- For å mikse varme matvarer som for eksempel har blitt kokt i en kasserolle, må du først fjerne kasserollen fra varmen. Det er ikke nødvendig å bevege mikseren frem og tilbake i blandingen for å oppnå bedre effektivitet. Hold den ganske enkelt halvveis ned i matvarene og i midten av beholderen.
- For matvarer som har trevler (purre, selleri, osv.), bør du regelmessig rengjøre foten til blanderen under bruk. Overhold sikkerhetsreglene som gjelder for demontering og rengjøring av apparatet.
- For miksing av fruktblandinger, må du først kutte opp frukten og fjerne alle kjerner.
- Mikseren må ikke brukes til tilberedning av harde matvarer (som sukker, sjokolade, kaffebønner, isbiter).
- **Stavmikseren (C) skal ikke brukes i mer enn 20 sekunder ved TURBO-hastighet.**

• Liten kuttekvern 150 ml (Avhengig av modell): Fig. E & 5

- Plasser kniven (E2) rett ned i beholderen (E1).
- Plasser matvarene i beholderen (E1) og anbring deretter motlokket (E3) og lokket (E4).
- Plasser motorenheten (A) på lokket (E4).
- Kople til motorenheten (A) og trykk på på-knappen (B2).
- Fjern motorenheten (A) og deretter lokket (E4) og motlokket (E3).
- Fjern kniven (E2) ved å gripe tak i plastdelen.
- Etter bruk, fjern all mat.
- **Tilbehøret må ikke brukes tomt eller i over 10 sekunder.**

• Kuttekvern 500 ml (Avhengig av modell): Fig. F & 6

- Plasser bollen (F1) på den sklisikre basen (F4).
- Plasser kniven (F2) rett ned i beholderen (F1).
- Plasser matvarene i beholderen (F1) og anbring deretter lokket (F3).
- Plasser motorenheten (A) på lokket (F3).
- Kople til motorenheten (A) og trykk på på-knappen (B2).
- Fjern motorenheten (A) og lokket (F3).
- Fjern kniven (F2) ved å gripe tak i plastdelen.
- Etter bruk, fjern all mat.
- **Tilbehøret må ikke brukes tomt eller i over 30 sekunder.**

• Flerbladet visp (Avhengig av modell): Fig. G & 7

- Monter den flerbladede vispen (G2) sammen med reduksjonsenheten (G1).
- Plasser reduksjonsenheten (G1) på motorenheten (A).
- Skru den helt på plass.

- Etter bruk, skru løs reduksjonsenheten (G1) og fjern vispen (G2).
- **Dette tilbehøret er ikke ment for blanding eller elting av lette og tunge deiger.**
- **Ikke bruk strengpisken i mer enn 3 minutter.**

RENGJØRING

- Alle delene av stavmikseren kan legges i oppvaskmaskinen, **unntatt motorenheten (A) og reduksjonsenhetene (E4, F3, G1)**. De kan rengjøres med en lett fuktet klut eller svamp.
- Apparatet skal alltid koples fra før du rengjør det.
- Bruk ikke svamper som skraper, stålull eller gjenstander med metall.
- Legg aldri motorenheten (A) ned i vann. Tørk den av med en tørr eller lett fuktet klut.
- Dersom tilbehøret blir misfarget av matvarer (gulrøtter, appelsiner...), tørk av med en klut som er dynket med matolje, og rengjør deretter som vanlig.
- Vær veldig forsiktig ved håndtering av kniven eller bladene. De er ekstremt skarpe.

OPPSKRIFTER

Liten kuttekvern 150 ml (Avhengig av modell) Fig. E:

- **Med dette tilbehøret kan du hakke opp:**

  Hvitløk, urter, løk.

  70 g biffkjøtt uten nerver og kuttet opp i biter på 1cm X 1cm X 1 cm, på 3 sekunder. Hastighet TURBO.

Kuttekvern 500 ml (Avhengig av modell) Fig. F:

- **Med dette tilbehøret kan du hakke opp:**

  Hvitløk, urter, løk.

  200 g biffkjøtt uten nerver og kuttet opp i biter på 1cm X 1 cm X 1 cm, på 10 sekunder. Hastighet TURBO.

NO

Flerlbladet visp (Avhengig av modell) Fig. G:

Stivpiskede eggehviter.

4 eggehviter på 3 minutter. Hastighet 8-20.

HVA GJØR DU DERSOM APPARATET IKKE FUNGERER?

- Kontroller først:

  At apparatet er koplet til strømnettet.

At ledningen er i god stand.
Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon som forhindrer overoppheting. Ved overdreven bruk (for store mengder matvarer og/eller for lang tid), vil apparatet stoppe. Koble apparatet fra stikkontakten, la det kjøle seg ned i ca. 20 minutter og deretter fortsett med tilberedningen. Pass på at du reduserer mengden av ingredienser og overholder tidene.

Fungerer apparatet fremdeles ikke?
Ta kontakt med en autorisert reparatør (se vedlagte liste).

TILBEHØR

- Du kan skaffe deg følgende tilbehør hos din forhandler eller autoriserte reparatør (se vedlagte liste):

Liten kuttekvern 150 ml:
Med dette tilbehøret kan du hakke opp 70 g biffkjøtt på 3 sekunder.

Kuttekvern 500 ml:
Med dette tilbehøret kan du hakke opp 200 g biffkjøtt på 10 sekunder.

Miksefoten majones ekspress:
Med dette tilbehøret kan du hurtig lage alle typer kalde sauser (majones, tartar, aioli, vinegretter, sauser basert på yoghurt osv.).

Puréfot, for å lage dine grønnsakspureer.

Merk, før vi leverer et tilbehør, må du fremvise kvitteringen eller typekoden på ditt apparat DDXXXXXX eller HBXXXXXX.



La oss verne om miljøet!

ⓘ Apparatet inneholder en rekke komponenter som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

➲ Lever det inn til et innsamlingssted eller et autorisert servicesenter for å være sikker på at apparatet blir riktig viderebehandlet.

Tak fordi du har valgt dette apparat! Det er udelukkende beregnet til madlavning og kun i private husholdninger.

BESKRIVELSE

A Motordel
B Startknap
- B1 Hastighedsvælger
- B2 Startknap
- B3 Turbo-knap

C Blenderfod
D Kande 800 ml
E Minihakker 150 ml (modelafhængig)
- E1 Bæger
- E2 Kniv
- E3 Stænklåg
- E4 Låg

F Hakker 500 ml (modelafhængig)
- F1 Bæger
- F2 Kniv
- F3 Tragt
- F4 Skridsikkert underlag/låg

G Pisker (modelafhængig)
- G1 Tragt
- G2 Piskeris

SIKKERHEDSANVISNINGER

- **Læs brugsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, hvis apparatet ikke bruges i overensstemmelse med brugsanvisningen.**
- Kontroller, at den strøm, der leveres fra din el-installation, svarer til den strømstyrke, som apparatet kræver.

Ved forkert el-tilslutning bortfalder garantien.

- Apparatet er udelukkende beregnet til brug i en privat husholdning og indendørs.
- Afbryd altid apparatet fra stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før montering, afmontering eller rengøring.
- Tag altid apparatet ud af stik, når det ikke er i brug og ved rengøring.

- Brug aldrig apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt eller hvis det er blevet beskadiget. Henvend dig i de tilfælde til en autoriseret reparatør (se listen i servicehæftet).
- Ud over almindelig rengøring og vedligeholdelse, skal al reparation og vedligeholdelse af apparatet foretages af en autoriseret reparatør.
- Rør aldrig ved de bevægelige dele (kniv m.m.). **Figur 1**
- Vær forsigtig ved håndtering af de skarpe knive (E2, F2), hakkerne og kniven på blenderfoden (C), når du tømmer skålen og under rengøringen. De er ekstremt skarpe.
- Apparatet, el-ledningen eller stikket må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Sørg for, at ledningen er uden for børns rækkevidde.
- Sørg for at el-ledningen ikke kommer i nærheden af, eller i kontakt med apparatets varme dele eller, andre varmekilder. El-ledningen må ikke anbringes i en skarp vinkel.
- Apparatet må ikke bruges, hvis el-ledning eller stik er beskadiget. For at undgå fare, skal de udskiftes af en autoriseret reparatør (se listen i servicehæftet).
- Af sikkerhedsmæssige grunde, må der kun anvendes tilbehør og løse dele, der passer til apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med fysisk, sansemotorisk eller mentalt handicap, eller af personer med manglende erfaring eller viden, med mindre de overvåges, eller på forhånd er blevet instrueret i brugen af apparatet af personer med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn, for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Lad ikke børn bruge blenderfoden uden opsyn.
- Lad ikke langt hår, tørklæder, slips og lignende hænge ned over apparatet eller tilbehøret, når det er i brug.
- **Hvis noget "sidder fast" i apparatet under tilberedning, skal du standse apparatet, tage stikket ud og kontrollere, om det anvendte tilbehør sidder fast eller er blokeret. Vær meget forsigtig med kniven, når du løsner de dele eller ingredienser, der sidder fast.**
- **Apparatet er sikret mod overophedning. Hvis apparatet bliver for varmt, slår det automatisk fra. Lad apparatet køle af ca. 20 minutter, og fortsæt din tilberedning herefter.**
- Sæt apparatet i stå og tag det ud af stik, før du skifter tilbehørsdel og før håndtering af de dele, der er bevægelige under brug.

IBRUGTAGNING

- Før brug rengøres tilbehøret i sæbevand.
- Skyl og tør delene grundigt.
- Sørg også for god køkkenhygiejne i arbejdsområdet.
- Kom fødevarerne i en beholder, der er tilstrækkeligt høj til at undgå sprøjt.
- For at undgå sprøjt, må kanden ikke fyldes mere end 500 ml.

- **Blenderfod: Figur 2 - 4**
  - Skru motorblokken (A) fast på blenderfoden (C). Sørg for, at den er skruet helt i bund, og tilslut derpå apparatet. **Fig. 2 og 3**.
  - Stik blenderfoden (C) halvt ned i beholderen **Fig. 4** og tryk på startknappen (B2), efter at have valgt den ønskede hastighed ved hjælp af hastighedsvælgeren (B1).
  - Apparatet er udstyret med en Turbo-knap. Hvis du trykker på knappen (B3), får du straks fuld styrke.

FORSIGTIG: Lad aldrig apparatet køre tomt.

  - Ved blendning af varme fødevarer tages gryden først af varmekilden. Det er ikke

nødvendigt at bevæge blenderfoden rundt i blandingen, for at opnå en bedre effekt. Hold blenderfoden midt i beholderen, både i højden og bredden.
- Ved blendning af fødevarer med tråde (porrer, bladselleri osv.) rengøres blenderfoden med mellemrum under tilberedningen. Husk at følge de samme sikkerhedsanvisninger, som når apparatet skilles ad og rengøres.
- Ved blendning af frugt fjernes eventuelle sten, og frugten skæres i stykker inden blendning.
- Stavblenderen må ikke anvendes til at kværne hårde fødevarer (sukker, chokolade, kaffebønner, isterninger).
- **Brug ikke blenderfoden (C) i mere end 20 sekunder i træk i TURBO-hastighed.**

• **Minihakker 150 ml (modelafhængigt): Figur E og 5**
- Anbring kniven (E2) på bægerets akse (E1).
- Anbring madvarerne i bægeret (E1) og sæt stænklåget (E3) og derefter låget (E4) på.
- Placer motordelen (A) på låget (E4).
- Tilslut motordelen (A) til strøm og tryk på udløserknappen (B2).
- Fjern motordelen (A) og derefter låget (E4) og stænklåget (E3).
- Fjern kniven (E2) ved at holde i plastikdelen.
- Tag de forberedte madvarer op af beholderen.
- **Apparatet må ikke køre tomt eller i mere end 10 sekunder ad gangen.**

• **Hakker 500 ml (modelafhængigt): Figur F og 6**
- Anbring skålen (F1) på det skridsikre underlag (F4).
- Anbring kniven (F2) på bægerets akse (F1).
- Anbring madvarerne i bægeret (F1) og luk låget (F3).
- Placer motordelen (A) på låget (F3).
- Tilslut motordelen (A) til strøm og tryk på udløserknappen (B2).
- Fjern motordelen (A) og derefter låget (F3).
- Fjern kniven (F2) ved at holde i plastikdelen.
- Tag de forberedte madvarer op af beholderen.
- **Apparatet må ikke køre tomt eller i mere end 30 sekunder ad gangen.**

• **Pisker (modelafhængigt): Figur G og 7**
- Sæt piskeriset (G2) på tragten (G1).
- Sæt tragten (G1) på motordelen (A).
- Skru helt i bund.
- Efter brug skrues tragten (G1) af og piskeriset tages af (G2).
- **Brug aldrig dette tilbehør til at ælte tung dej eller til at blande let dej.**
- **Brug ikke multipiskeren i mere end 3 minutter i træk.**

RENGØRING

- Alle tilbehørsdelene til blenderen kan gå i opvaskemaskinen **med undtagelse af motordelen (A) og tragtene (E4, F3, G1),** som kan tørres af med en let fugtig klud.
- Husk altid at tage apparatet ud af stik før rengøring.
- Der må ikke anvendes skuresvamp eller redskaber med metaldele.
- Motordelen (A) må ikke nedsænkes i vand. Tør den af med en klud, eventuelt meget let fugtet.
- Hvis tilbehørsdelene bliver misfarvet af fødevarer (for eksempel gulerødder eller appelsiner), tørres de af med en klud vædet med madolie og rengøres derefter som normalt.
- Vær altid forsigtig med knive og skær, da de er meget skarpe.

OPSKRIFTER

Minihakker 150 ml (modelafhængigt) Figur E:

- **Tilbehørsdelen kan bruges til at hakke:**

  Hvidløg, urter, løg.
  70 g oksekød uden sener og skåret i tern på 1 cm, 3 sekunder. Hastighed TURBO.

Hakker 500 ml (modelafhængigt) Figur F:

- **Tilbehørsdelen kan bruges til at hakke:**

  Hvidløg, urter, løg.
  200 g oksekød uden sener og skåret i tern på 1 cm, 10 sekunder. Hastighed TURBO.

Pisker (modelafhængigt) Figur G:

Marengs.
4 æggehvider i 3 minutter. Hastighed 8-20.

APPARATET VIRKER IKKE – HVAD KAN JEG GØRE?

DA

- Kontroller:
  - At apparatet er tilsluttet til strøm.
  - At el-ledningen er intakt.

  Apparatet er udstyret med en sikkerhedsanordning mod overhedning. Ved overdreven brug (mængde og/eller tid) vil apparatet standse. Afbryd apparatet fra

stikkontakten, lad det køle af i ca. 20 minutter og genoptag brugen, idet du sørger for at nedsætte mængden af ingredienser og at overholde den angivne brugstid.

Fungerer apparatet stadig ikke?
Henvend dig til en autoriseret reparatør (se listen i servicehæftet).

TILBEHØR

- Følgende tilbehør kan købes hos din forhandler eller reparatør (se listen i servicehæftet):

Minihakker 150 ml:
Med tilbehøret kan du hakke 70 g oksekød på 3 sekunder.

Hakker 500 ml:
Med tilbehøret kan du hakke 200 g oksekød på 10 sekunder.

Fod til ekspres-mayonnaise:
Med dette tilbehør kan du hurtigt lave alle former for kolde saucer (mayonnaise, tatar, aïoli, vinaigrette, saucer på basis af yoghurt, osv.).

Pureringsfod til at lave grøntsagspuréer.

Bemærk: For at bestille en tilbehørsdel skal du bruge denne vejledning eller opgive typekode for apparatet: DDXXXXXX eller HBXXXXXX.

Hjælp med at skåne miljøet!



ⓘ Apparatet indeholder materialer, der kan genindvindes eller genbruges.

➲ Apparatet afleveres på en godkendt genbrugsstation eller i en serviceafdeling, for at sikre aflevering til genbrug.

Os nossos sinceros agradecimentos por ter adquirido este aparelho da gama que se destina exclusivamente à preparação de alimentos e a uma utilização doméstica.

DESCRIÇÃO

A Bloco do motor

B Botões de colocação em funcionamento
- B1 Selector de velocidade
- B2 Ligação do aparelho
- B3 Velocidade TURBO

C Pé da varinha

D Copo de 800 ml

E Mini picadora de 150 ml (consoante o modelo)
- E1 Taça
- E2 Lâmina
- E3 Tampa interior
- E4 Tampa

F Picadora de 500 ml (consoante o modelo)
- F1 Taça
- F2 Lâmina
- F3 Redutor
- F4 Base anti-derrapante/tampa

G Batedor de arame (consoante o modelo)
- G1 Redutor
- G2 Batedor

SEGURANÇA

- **Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.**
- Verifique se a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a da sua instalação eléctrica.

Os erros de ligação anulam a garantia.

- O aparelho destina-se apenas a um uso doméstico, no interior de casa.
- Desligar sempre o aparelho da corrente se o deixar sem vigilância e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
- Desligue o aparelho se este não estiver em utilização ou durante a sua limpeza.

- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente ou se se encontrar de alguma forma danificado. Neste caso, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais realizadas pelo cliente deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não toque nas peças em movimento (lâmina...). **Fig. 1**
- Devem ser tomadas precauções aquando do manuseamento das lâminas afiadas (E2, F2) das picadoras e da lâmina do pé da varinha (C), quando se esvazia a taça e durante a limpeza, pois estas são extremamente afiadas.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto a uma fonte de calor ou sobre uma aresta afiada.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer tipo de perigo, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptados ao seu aparelho.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por

pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Não deixe as crianças utilizarem o pé da varinha sem vigilância.
- Não deixe cabelo comprido, echarpes, gravatas, etc., pendurados por cima do aparelho ou dos acessórios em funcionamento.
- **Se o seu aparelho fica bloqueado durante uma das suas preparações, pare o aparelho, desligue-o da corrente e verifique se o acessório utilizado não está obstruído. Nesse caso, retire os alimentos que estão a causar a obstrução tendo cuidado com as lâminas.**
- **O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança anti-sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, o aparelho pára. Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 20 minutos e, em seguida, retome a utilização.**
- Pare o aparelho e desligue-o da corrente eléctrica antes de trocar os acessórios ou mexer nas peças que são móveis durante o funcionamento do mesmo.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Antes da primeira utilização, limpe os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxagúe e seque cuidadosamente.
- É fundamental assegurar a higiene da sua bancada de trabalho.
- Coloque os alimentos dentro de um recipiente suficientemente alto para evitar salpicos.
- Não encher o copo acima de 500 ml para evitar salpicos.

- **Pé da varinha: Fig. 2 - 4**
  - Enrosque o pé da varinha (C) no bloco do motor (A), certifique-se de que o pé da varinha está bem enroscado, e ligue o aparelho. **Fig. 2 e 3**.
  - Mergulhe o pé da varinha (C) até meio do recipiente **Fig. 4** e pressione o botão de ligar/desligar (B2) depois de seleccionar a velocidade desejada com a ajuda do selector de velocidade (B1).
  - O seu aparelho está equipado com um comando Turbo que lhe permite dispor imediatamente de toda a potência com uma simples pressão no botão (B3).

ATENÇÃO: Não ligue o aparelho se estiver vazio.

  - Retire o recipiente de cozedura da fonte de calor para triturar as preparações quentes. É inútil deslocar o pé da varinha na preparação para obter uma maior eficácia. Deixe-o a meia altura e no centro do recipiente.
  - No caso de alimentos fibrosos (alho francês, aipo, etc....), limpe o pé regularmente no decorrer da preparação, seguindo com atenção as instruções de segurança para a desmontagem e limpeza do aparelho.
  - Para as preparações à base de fruta, corte as frutas e retire previamente os caroços.
  - Não utilize a varinha para preparações à base de alimentos rijos (açúcar, chocolate, café, cubos de gelo).
  - **Não utilize o pé da varinha (C) durante mais de 20 segundos na velocidade TURBO.**

- **Mini picadora de 150 ml (consoante o modelo): Fig. E e 5**
  - Coloque a lâmina (E2) no eixo da taça (E1).
  - Coloque os alimentos dentro da taça (E1), depois a tampa interior (E3) e, por fim, a tampa (E4).
  - Coloque o bloco do motor (A) sobre a tampa (E4).
  - Ligue o bloco do motor à corrente (A) e carregue no botão de colocação em funcionamento (B2).
  - Retire o bloco do motor (A), depois a tampa (E4) e, por fim, a tampa interior (E3).
  - Retire a lâmina (E2) segurando pela parte de plástico.
  - Após a utilização, retire os alimentos.
  - **O aparelho não deve funcionar vazio ou durante mais de 10 segundos em continuo.**

- **Picadora de 500 ml (consoante o modelo): Fig. F e 6**
  - Coloque a taça (F1) sobre a base anti-derrapante (F4).
  - Coloque a lâmina (F2) no eixo da taça (F1).
  - Coloque os alimentos dentro da taça (F1) e feche a tampa (F3).
  - Coloque o bloco do motor (A) sobre a tampa (F3).
  - Ligue o bloco do motor à corrente (A) e carregue no botão de colocação em funcionamento (B2).

- Retire o bloco do motor (A) e, em seguida a tampa (F3).
- Retire a lâmina (F2) segurando pela parte de plástico.
-Após a utilização, retire os alimentos.
- **O aparelho não deve funcionar vazio ou durante mais de 30 segundos em continuo.**

• **Batedor de arame (consoante o modelo): Fig. G e 7**
- Monte o batedor de arame (G2) no redutor (G1).
- Coloque o redutor (G1) sobre o bloco do motor (A).
- Enrosque até bloquear.
- Após a utilização, desenrosque o redutor (G1) e retire o batedor (G2).
- **Este acessório não foi concebido para amassar massas pesada nem incorporar massas leves.**
- **Não utilize o batedor de arames durante mais de 3 minutos.**

LIMPEZA

• Todas as peças e acessórios da sua varinha podem ser lavados na máquina de lavar loiça, **à excepção do bloco do motor (A) e dos redutores (E4, F3, G1)**, podendo lavá-los com uma esponja ligeiramente húmida.
• Desligue o aparelho da corrente antes de proceder à sua limpeza.
• Não utilize esponjas abrasivas ou objectos que contenham partes metálicas.
• Nunca coloque o bloco do motor (A) dentro de água. Limpe-o com um pano seco ou ligeiramente húmido.
• Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas...), esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e, em seguida, limpe como habitualmente.
• Manuseie as lâminas com precaução, pois são extremamente afiados.

RECEITAS

Mini picadora de 150 ml (consoante o modelo) Fig. E:

• **Com este acessório, pode picar:**
Alho, ervas aromáticas, cebolas.
70 g de carne de vaca sem nervuras e cortada em cubos de 1 cm X 1cm X 1 cm em apenas 3 segundos. Velocidade TURBO.

Mini picadora de 500 ml (consoante o modelo) Fig. F:

• **Com este acessório, pode picar:**
Alho, ervas aromáticas, cebolas.
200 g de carne de vaca sem nervuras e cortada em cubos de 1 cm X 1 cm X 1 cm em 10 segundos. Velocidade TURBO.

Batedor de arame (consoante o modelo) Fig. G:

Claras em castelo.
4 claras em apenas 3 minutos. Velocidade 8-20.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

- Verifique:

  Se o aparelho está correctamente ligado à corrente.
  Se o cabo de alimentação se encontra em perfeito estado de funcionamento.
  O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança anti-sobreaquecimento. Em caso de utilização excessiva (quantidade e/ou demasiado tempo), o aparelho pára. Desligue o aparelho da corrente eléctrica, deixe-o arrefecer durante cerca de 20 minutos e, em seguida, retome a utilização, tendo o cuidado de diminuir a quantidade de ingredientes e respeitando os tempos de utilização indicados.

  O seu aparelho continua a não funcionar?

  Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).

ACESSÓRIOS

- Pode adquirir os seguintes acessórios junto de um revendedor ou de Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto):

Mini picadora de 150 ml:
Com este acessório, pode picar 70 g de carne de vaca em 3 segundos.
Picadora de 500 ml:
Com este acessório, pode picar 200 g de carne de vaca em 10 segundos.
Pé para maionese rápida:
Com este acessório pode preparar rapidamente todos os tipos de molhos frios (maionese, molho tártaro, maionese com alho, vinagreta, molhos à base de iogurte...).

Pé para Puré, para confeccionar os seus purés de legumes.

> Atenção, se pretender encomendar um acessório, tenha à mão este manual de instruções ou indique a referência do seu aparelho DDXXXXXX ou HBXXXXXX.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της σειράς, η οποία προορίζεται αποκλειστικά για την προετοιμασία τροφίμων για οικιακή χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Κεντρική μονάδα

B Πλήκτρα ενεργοποίησης
- B1 Διακόπτης επιλογής ταχύτητας
- B2 Ενεργοποίηση
- B3 Ταχύτητα TURBO

C Μπλέντερ χειρός

D Κύπελλο 800 ml

E Μικρός κόπτης 150 ml (ανάλογα με το μοντέλο)
- E1 Μπολ
- E2 Μαχαίρι
- E3 Βάση καπακιού
- E4 Καπάκι

F Κόπτης 500 mL (ανάλογα με το μοντέλο)
- F1 Μπολ
- F2 Μαχαίρι
- F3 Λαβή
- F4 Λαβή-καπάκι

G Σύρμα (ανάλογα με το μοντέλο)
- G1 Λαβή
- G2 Σύρμα

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- **Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες χρήσης.**
- Ελέγξτε αν η τάση παροχής της συσκευής σας αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρολογικής σας εγκατάστασης.

Κάθε σφάλμα σύνδεσης ακυρώνει την εγγύηση.

- Η συσκευή σας σχεδιάστηκε αποκλειστικά για οικιακή χρήση εντός του σπιτιού.
- Βγάζετε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα αν την αφήνετε χωρίς επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή το καθάρισμα.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μόλις σταματήσετε να την χρησιμοποιείτε και όταν την καθαρίζετε.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά ή αν έχει υποστεί ζημία. Σε αυτή την περίπτωση, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).
- Οποιαδήποτε παρέμβαση πέραν του καθαρισμού και της συνήθους συντήρησης εκ μέρους του πελάτη πρέπει να πραγματοποιείται σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα εξαρτήματα (μαχαίρια κ.λπ.). **Εικ. 1**
- Πρέπει να λαμβάνετε προφυλάξεις κατά τη χρήση των κοφτερών μαχαιριών (E2, F2) των κοπτηρίων και των μαχαιριών του μπλέντερ χειρός (C2) κατά το άδειασμα του μπολ και κατά τον καθαρισμό. είναι εξαιρετικά αιχμηρά.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο τροφοδοσίας σε σημείο που να το φτάνουν τα παιδιά.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να βρίσκεται ποτέ κοντά ή σε επαφή με τα θερμά μέρη της συσκευής, κοντά σε μια πηγή θερμότητας ή επάνω σε ένα ζεστό μάτι.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις φέρουν ζημία, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας. Προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου, αντικαταστήστε τα υποχρεωτικά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).
- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά και εξαρτήματα κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής αυτής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώσεις, εκτός αν

τα άτομα αυτά είναι σε θέση να λάβουν, μέσω ενός ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους, από επίβλεψη ή προειδοποιήσεις όσον αφορά τη χρήση της συσκευής.

- Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά, για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το μπλέντερ χειρός χωρίς επίβλεψη.
- Μην αφήνετε να κρέμονται μακριά μαλλιά, εσάρπες, γραβάτες κ.λπ. πάνω από τη συσκευή ή από το εξάρτημα ενώ λειτουργεί.
- **Αν η συσκευή σας μπλοκάρει ενώ τη χρησιμοποιείτε, σταματήστε τη συσκευή, βγάλτε την από την πρίζα και ελέγξτε μήπως έχει μπλοκάρει το εξάρτημα που χρησιμοποιείτε. Σε αυτή την περίπτωση, απελευθερώστε τα τρόφιμα που τη μπλοκάρουν, προσέχοντας να μην κοπείτε με τα μαχαίρια.**
- **Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή σας θα τεθεί εκτός λειτουργίας. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά, κατόπιν συνεχίστε τη χρήση.**
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα πριν να αλλάξετε εξαρτήματα ή πριν να πλησιάσετε τα εξαρτήματα που μετακινούνται κατά τη λειτουργία.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύντε τα εξαρτήματα με νερό και σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε προσεκτικά.
- Είναι σημαντικό να εξασφαλίσετε την υγιεινή της επιφάνειας εργασίας σας.
- Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα δοχείο με αρκετό ύψος, ώστε να μην ξεχειλίσουν.
- Μην γεμίζετε το κύπελλο πάνω από τα 500 ml (18 Oz) για να μην ξεχειλίσουν τα περιεχόμενά του.

• Μίξερ χειρός: Εικ. 2 - 4

- Βιδώστε το ραβδομπλέντερ (C) στην κεντρική μονάδα (A), βεβαιωθείτε ότι βιδώσατε καλά την κεντρική μονάδα ως το τέρμα, στη συνέχεια βάλτε τη συσκευή στην πρίζα. **Εικ. 2 και 3.**
- Βυθίστε το ραβδομπλέντερ (C) ως τη μέση του δοχείου **Εικ. 4** και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης (B2), αφού πρώτα επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα με το διακόπτη επιλογής ταχύτητας (B1).
- Η συσκευή σας διαθέτει μία λειτουργία Turbo, που απλά πιέζοντας το πλήκτρο (B3), λαμβάνετε στιγμιαία όλη την ισχύ.

ΠΡΟΣΟΧΗ : Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία στο κενό.

- Βγάλτε το μαγειρικό σκεύος από την πηγή θερμότητας προτού αναμίξετε ζεστά μίγματα. Για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα, δεν ωφελεί να μετακινείτε το μίξερ χειρός μέσα στο μίγμα. Αφήστε το βυθισμένο στη μέση και στο κέντρο του μίγματος.
- Για τα ινώδη τρόφιμα (πράσα, σέλινα κ.λπ.), καθαρίζετε τακτικά το μίξερ χειρός κατά την προετοιμασία του μίγματος, ακολουθώντας σωστά τις οδηγίες ασφαλείας για την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό του προϊόντος.
- Για τα μίγματα με βάση φρούτα, κόψτε από πριν τα φρούτα και αφαιρέστε τα κουκούτσια.
- Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ για μίγματα που έχουν ως βάση σκληρά τρόφιμα (ζάχαρη, σοκολάτα, καφέ, παγάκια).
- **Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χειρός (C) για πάνω από 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα TURBO.**

• Μικρός κόπτης 150 ml (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. E & 5

- Βάλτε το μαχαίρι (E2) στον άξονα του μπολ (E1).
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ (E1), κατόπιν τοποθετήστε τη βάση του καπακιού (E3) και τέλος το καπάκι (E4). -Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) επάνω στο καπάκι (E4).
- Βάλτε στην πρίζα το μίξερ χειρός (A) και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης (B2).
- Βγάλτε την κεντρική μονάδα (A), κατόπιν το καπάκι (E4), τέλος τη βάση του καπακιού (E3).
- Βγάλτε το μαχαίρι (E2) πιάνοντάς το από το πλαστικό μέρος του.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το μίγμα.
- **Μην αφήνετε αυτό το εξάρτημα να λειτουργεί κενό ή για πάνω από 10 δευτερόλεπτα.**

• Κόπτης 500 ml (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. F & 6

- Βάλτε το μπολ (F1) επάνω στην αντιολισθητική βάση (F4).
- Βάλτε το μαχαίρι (F2) στον άξονα του μπολ (F1).
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ (F1), κατόπιν τοποθετήστε τη βάση του καπακιού (F3) και τέλος το καπάκι (F4).
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) επάνω στο καπάκι (F4).
- Βάλτε στην πρίζα το μίξερ χειρός (A) και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης (B2).

- Βγάλτε την κεντρική μονάδα (A), κατόπιν το καπάκι (F3).
- Βγάλτε το μαχαίρι (F2) πιάνοντάς το από το πλαστικό μέρος του.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το μίγμα.
- **Μην αφήνετε αυτό το εξάρτημα να λειτουργεί κενό ή για πάνω από 30 δευτερόλεπτα.**

• Σύρμα (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. G & 7

- Συναρμολογήστε το σύρμα (G2) με τη λαβή (G1).
- Τοποθετήστε τη λαβή (G1) επάνω στην κεντρική μονάδα (A).
- Βιδώστε ως το τέρμα.
- Μετά τη χρήση, ξεβιδώστε τη λαβή (G1) και βγάλτε το σύρμα (G2).
- **Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ αυτό το εργαλείο για να ζυμώσετε βαριές ζύμες ή για να αναμίξετε ελαφριές ζύμες.**
- **Μην χρησιμοποιείτε το σύρμα για πάνω από 3 λεπτά.**

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

- Όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα του μίξερ σας πλένονται στο πλυντήριο πιάτων **εκτός από την κεντρική μονάδα (A), τις λαβές (E4, F3, G1),** τα οποία μπορείτε να καθαρίσετε με ένα ελαφρά νωπό σφουγγάρι.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν από κάθε ενέργεια καθαρισμού.
- Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σύρμα ή αντικείμενα που περιέχουν μεταλλικά τμήματα.
- Μην βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (A) μέσα στο νερό. Σκουπίστε τη με ένα στεγνό ή ελαφρά νωπό πανί.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων σας από τρόφιμα (καρότα, πορτοκάλια κ.λπ.), τρίψτε τα με πανί εμβαπτισμένο σε λάδι μαγειρικής, κατόπιν προχωρήστε στο συνήθη καθαρισμό του.
- Χρησιμοποιήστε προσεκτικά το μαχαίρι ή τις λεπίδες· είναι πολύ κοφτερές.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μικρός κόπτης 150 ml (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. E:

• Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να κόψετε:

Σκόρδο, μυρωδικά, κρεμμύδια.

70 γρ. μοσχάρι χωρίς νεύρα και κομμένο σε κυβάκια 1cm X 1 cm X 1 cm σε 3 δευτερόλεπτα. Ταχύτητα TURBO.

Κόπτης 500 ml (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. F:

• Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να κόψετε:

Σκόρδο, μυρωδικά, κρεμμύδια.

200 γρ. μοσχάρι χωρίς νεύρα και κομμένο σε κυβάκια 1cm X 1 cm X 1 cm σε 10 δευτερόλεπτα. Ταχύτητα TURBO.

Σύρμα (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. G:

Μαρέγκα.

4 ασπράδια σε 3 λεπτά. Ταχύτητα 8-20.

ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΚΑΛΑ, ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ

- Ελέγξτε:
  Αν η συσκευή σας είναι καλά στην πρίζα.
  Αν το καλώδιο βρίσκεται σε καλή κατάσταση.
  Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης. Σε περίπτωση υπερβολικής χρήσης (πολύ μεγάλη ποσότητα ή/και χρόνος χρήσης), η συσκευή σας θα απενεργοποιηθεί. Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα, αφήστε την να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά, κατόπιν συνεχίστε τη χρήση σας, προσέχοντας να μειώσετε την ποσότητα συστατικών και να τηρήσετε τους ενδεικτικούς χρόνους χρήσης.

  Η συσκευή σας εξακολουθεί να μην λειτουργεί?
  Απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

- Μπορείτε να προμηθευτείτε τα παρακάτω ανταλλακτικά από το κατάστημα της περιοχής σας ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις):

Μικρός κόπτης 150 ml :

Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να κόψετε 70 g μοσχάρι σε 3 δευτερόλεπτα.
Κόπτης 500 ml :

Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να κόψετε 200 g μοσχάρι σε 10 δευτερόλεπτα.
Ραβδομπλέντερ μαγιονέζας εξπρές:

Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να φτιάξετε γρήγορα οποιονδήποτε τύπο κρύας σάλτσας (μαγιονέζα, ταρτάρ, σος σκόρδου, βινεγκρέτ, σάλτσες με βάση το γιαούρτι κ.λπ.).
Μπλέντερ χειρός, για να φτιάξετε πουρέ λαχανικών.

Προσοχή, αν θέλετε να απορρίψετε ένα εξάρτημα, ανατρέξτε πρώτα στο παρόν ενημερωτικό φυλλάδιο ή δώστε τον κωδικό της συσκευής σας DDXXXXXX ή HBXXXXXX.



Ας συμβάλλουμε και εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➲ Για την παράδοση της παλιάς σας συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με ένα κέντρο διαλογής

ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	**213-41 28 18 53**	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	**0800-122-2732**	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	«Գրուպպա ՍԵԲ-Վոստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի նրբ., տ.14, շ.2	**(010) 55-76-07**	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	**02 97487944**	1 year
ÔSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	**01 866 70 299 00**	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**32 70 23 31 59**	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**017 2239290**	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	**Info-linija za potrošače** **033 551 220**	2 godine
BRASIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	**0800-119933**	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	**0700 10 330**	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**1-800-418-3325**	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	**+56 2 232 77 22**	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	**18000919288**	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	**01 30 15 294**	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	**731 010 111**	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	**44 663 155**	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	**0212 387 400**	2 Jahre

EESTI/ ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	**09 74 50 47 74**	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	Groupe Seb Ελλάδος Α.Ε Φραγκοκκλησιάς 7 15125 Παράδεισος Μαρούσι Αθήνα - Ελλάδα	**2106371251**	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÄG/ Hungary	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 Budaörs	**(1) 8018434**	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	**199207354**	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй,.2-құрылыс	**727 378 39 39**	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	**(0)2 20 50 022**	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	Groupe SEB MEXICO, S.A. de C.V. Calle Goldsmith 38 401 Piso 4, Polanco Distrito Federal CP 11 560 Mexico	**(01800) 112 8325**	1 años

🌍	✉	☎	📅
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	**815 09 567**	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**+511 441 4455**	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**0801 300 422** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	**808 284 735**	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	**01 677 4003**	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	**0 21 316 87 84**	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток» Россия, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3, 7 этаж	**495 213 32 37**	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	**060 0 732 000**	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	**65 6550 8900**	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	**233 595 224**	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	**02 234 94 90**	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	**0902 31 25 00**	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	**08 594 213 30**	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	**044 837 18 40**	2 ans / Jarhre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	**886-2-27333716**	1 year

THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	**02723 4488**	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	**216 444 40 50**	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**800-769-3682**	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**044 492 06 59**	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. Riverside House Riverside Walk Windsor SL4 1NA	**0845 602 1454**	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana,Caracas	**0800-7268724**	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	**+84-8 3821 6395**	1 year

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Պաձառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ خريد/ تاريخ الشراء

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ عنوان واسم بائع التجزئة و / نام وادرس خرده فروش

Distributor stamp . . . . /Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ختم بائع التجزئة / مهر خرده فروش

FR P. 5 - 10

EN P. 11 - 16

DE P. 17 - 22

ES P. 23 - 28

IT P. 29 - 34

FI P. 35 - 40

AR P. 41 - 46

FA P. 47 - 52

NL P. 53 - 58

SV P. 59 - 64

NO P. 65 - 70

DA P. 71 - 76

PT P. 77 - 82

EL P. 83 - 88

0828758 - 3/13

Réalisation : Espace-Graphique